El estudio de conveniencia y oportunidad ha sido elaborado de acuerdo con las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y El Decreto Municipal 152 de 2025 "Por medio del cual se actualiza el manual de contratación del municipio de Caicedonia Valle y se deroga el 067 de 2021 y se dictan otras disposiciones en materia contractual." Y Se Dictan Otras Disposiciones En Materia Contractual".

1. DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Que, el Municipio de Caicedonia adoptó un Modelo de Operación por Proceso mediante Decreto 040 de mayo de 2018.

Que, como marco de actuación, El Municipio de Caicedonia adoptó el Código de Integridad del Servicio Público con cinco valores: honestidad, respeto, diligencia, compromiso y justicia.

Que la Entidad recibió el día 02 de octubre de 2019 la Certificación en base a los Requisitos de la NTC ISO 9001:2015, bajo el Certificado número SC-CER717373 con Fecha de Otorgamiento: 2 de octubre de 2019 y fecha de vencimiento del primer ciclo el día 01 de octubre de 2025; posteriormente el ciclo actual de certificación corresponde al 12 de noviembre de2025 el cual tiene fecha de vencimiento el día 01 de octubre de 2028. Adicionalmente se realizó Auditoria de Recertificación correspondiente al ciclo actual el día 23 de agosto de 2025 con fecha de la primera Revisión el 12 de noviembre de 2025.

Que, mediante Acuerdo No. 005 del 29 de mayo de 2024, el Honorable Concejo Municipal de Caicedonia aprobó el Plan de desarrollo 2024-2027 "Juntos por Caicedonia". En el cual contempla en su segunda línea estratégica "GOBIERNO VISIBLE Y EFICIENTE" el indicador de producto "Servicio de Implementación del Sistema de Gestión", lo cual avala el proceso de continuidad y mejora del Sistema Integrado de Gestión de la Entidad.

Que la Entidad requiere articular e integrar los Sistemas de Gestión en el Sistema Integrado diseñado para la Planeación, el Hacer, el Verificar y el Actuar de la Entidad.

La necesidad que se pretende satisfacer con la contratación objeto del presente estudio previo, se fundamenta en el: Suministro de viveres para los adultos mayores del Hogar del Anciano Santa Ana HASA.

De conformidad con el artículo 315 de la Constitución Política:

"Son atribuciones del alcalde:
1. Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo."

En correlación con el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, "*<Artículo modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> Los alcaldes ejercerán las funciones que les asigna la Constitución, la ley, las ordenanzas, los acuerdos y las que le fueren delegadas por el presidente de la República o gobernador respectivo"*. así como dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo.

La Constitución política de Colombia entendida como norma suprema fundamental de la que se desprende toda normatividad jurídica aplicable en todo el territorio nacional ha establecido como fin esencial del Estado "*servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios de derechos y deberes*".

Frente a la población de adultos mayores, la Corte Constitucional[1] ha establecido que:
"Los adultos mayores son un grupo vulnerable, por ello han sido catalogados como sujetos de especial protección constitucional en múltiples sentencias de esta Corporación. Desde el punto de vista teórico, esto puede obedecer a los tipos de opresión, maltrato o abandono a los que puede llegar a estar sometida la población mayor, dadas las condiciones, físicas, económicas o sociológicas, que la diferencian de los otros tipos de colectivos o sujetos".

Y en lo referente al principio de solidaridad para esta población, ha indicado que:

"Respecto de los adultos mayores existe una carga específica en cabeza del Estado, la sociedad y la familia para que colaboren en la protección de sus derechos, ya que éstos se encuentran en una situación de vulnerabilidad mayor en comparación con otras personas. Sin embargo, el Estado es el principal responsable de la construcción y dirección de este trabajo mancomunado, que debe tener como fin último el avance progresivo de los derechos de la población mayor."

En atención a La Ley 1251 de 2008 "*Por la cual se dictan normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores*." - Modificada por la Ley 2040 de 2020, "*por medio de la cual se adoptan medidas para impulsar el trabajo para adultos mayores y se dictan otras disposiciones*', publicada en el Diario Oficial No. 51.388 de 27 de julio de 2020.

- "*Modificada por la Ley 1850 de 2017, 'por medio de la cual se establecen medidas de protección al adulto mayor en Colombia, se modifican las Leyes 1251 de 2008, 1315 de 2009, 599 de 2000 y 1276 de 2009, se penaliza el maltrato intrafamiliar por abandono y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 50.299 de 19 de julio de 2017."*
"ARTÍCULO 1o. OBJETO. *La presente ley tiene como objeto proteger, promover, restablecer y defender los derechos de los adultos mayores, orientar políticas que tengan en cuenta el proceso de envejecimiento, planes y programas por parte del Estado, la sociedad civil y la familia y regular el funcionamiento de las instituciones que prestan servicios de atención y desarrollo integral de las personas en su vejez, de conformidad con el artículo 46 de la Constitución Nacional, la Declaración de los Derechos Humanos de 1948, Plan de Viena de 1982, Deberes del Hombre de 1948, la Asamblea Mundial de Madrid y los diversos Tratados y Convenios Internacionales suscritos por Colombia."*[2]

Atendiendo a los lineamientos de La Ley 2055 de 2020 "Por medio de la cual se aprueba la "Convención Interamericana sobre la Protección de los Derechos Humanos de las

[1] Corte Constitucional, **Sentencia T-252/17**, M.P. Iván Humberto Escrucería Mayolo
[2] LEY 1251 DE 2008

Personas Mayores", adoptada en Washington, el 15 de junio de 2015." Y en la cual refiere lo siguiente:

"3.4. Desarrollo de legislación y jurisprudencia nacional sobre derechos de las personas adultas mayores

Los derechos consagrados por la Carta Política de 1991 para las personas mayores han sido desarrollados a través de un importante marco normativo, entre los que se destacan: la Ley 271 de 1996, que establece como día nacional de las personas adultas mayores y de las personas pensionadas, el último domingo del mes de agosto de cada año; la Ley 1091 de 2006, que reconoce al colombiano y colombiana de oro; la Resolución 1378 de 2015, respecto al establecimiento de disposiciones para la atención en salud y protección social de las personas adultas mayores y la conmemoración del día del colombiano de oro; la Ley 1171 de 2007, que estableció beneficios a las personas adultas mayores; la Ley 1251 de 2008, que dicta normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de las personas adultas mayores: la Ley 1276 de 2009, modificatoria de la Ley 687 de 2001, que establece nuevos criterios de atención integral de las personas adultas mayores en los centros día o centros vida, gestionados por las administraciones municipales y distritales, con el apoyo de las gobernaciones departamentales respectivas; la Ley 1315 de 2009, que establece las condiciones mínimas que dignifiquen la estadía de las personas adultas mayores en los centros de protección, centros día e instituciones de atención, y la Ley 1850 de 2017, que ordena la adopción de medidas de protección de las personas adultas mayores, penaliza el maltrato intrafamiliar de las personas mayores y modifica las Leyes 1251 de 2008, 1315 de 2009, 599 de 2000 y 1276 de 2009.

De igual forma, se destacan los pronunciamientos de la Corte Constitucional de Colombia, como por ejemplo la Sentencia T-282 de 2008, en la cual se reconoció a las personas adultas mayores como sujetos de especial protección constitucional, debido a que, en virtud de su debilidad manifiesta, requieren de un tratamiento especial en acceso a la justicia, a las instancias judiciales para la protección de sus derechos y a la garantía de la igualdad material por medio de acciones afirmativas.

En detalle, la Ley 1251 de 2008 por la cual se dictan normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores, tiene por objeto proteger, promover, restablecer y defender los derechos de los adultos mayores, orientar políticas que tengan en cuenta el proceso de envejecimiento, planes y programas por parte del Estado, la sociedad civil y la familia, y regular el funcionamiento de las instituciones que prestan servicios de atención y desarrollo integral de las personas en su vejez, de conformidad con el artículo 46 de la Constitución Nacional, la Declaración de los Derechos Humanos de 1948, el Plan de Viena de 1982, los Deberes del Hombre de 1948, la Asamblea Mundial de Madrid y los diversos Tratados y Convenios Internacionales suscritos por Colombia. Su finalidad es lograr que los adultos mayores sean partícipes en el desarrollo de la sociedad, teniendo en cuenta sus experiencias de vida, mediante la promoción, respeto, restablecimiento, asistencia y ejercicio de sus derechos.

Dicha ley contempla las siguientes disposiciones:

- Título I: Objetivo, finalidad, definiciones y principios base de la Ley. También los derechos y deberes del Estado, la sociedad civil, la familia, el adulto mayor y de los medios de comunicación;
- Título II: Formulación de la Política Nacional de Envejecimiento y Vejez;
- Título III: Requisitos para el funcionamiento de instituciones prestadoras de servicios de atención y protección integral al adulto mayor;
- Título IV: Conformación del Consejo Nacional del Adulto Mayor;
- Título V: Disposiciones generales frente a los recursos, mecanismos de coordinación, seguimiento y evaluación, informes anuales y responsabilidades descentralizadas de la atención de los adultos durante su vejez a través de planes, programas y proyectos para atención, promoción y fortalecimiento de los derechos de los adultos mayores y preparación para el envejecimiento activo.

Los principios y los derechos protegidos por la Ley guardan coherencia con esta Convención. En los principios hace énfasis en la participación activa, corresponsabilidad, igualdad de oportunidades, acceso a beneficios; atención, equidad, independencia y autorrealización, solidaridad, dignidad, descentralización, formación permanente, no discriminación, universalidad, eficiencia y efectividad. Los derechos protegidos están enmarcados en la Declaración de los Derechos Humanos de 1948, la Constitución Nacional, y los Convenios o Tratados Internacionales reconocidos por Colombia."

- El Plan de Desarrollo Municipal "JUNTOS POR CAICEDONIA 2024-2027", promueve la línea estrategia: 1. CAICEDONIA PRIMERO POR UN FORTALECIMIENTO CIUDADANO. SECTOR: INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONCILIACIÓN. "PROGRAMA: Atención integral de población en situación permanente de desprotección social y/o familiar Porcentaje de personas ocupadas formalmente con respecto a la población total. INDICADOR DE PRODUCTO: Adultos mayores atendidos con servicios integrales, bajo el proyecto "Apoyo en la atención integral a las personas mayores vulnerables del Programa Centro Vida, y el Centro de Protección Hogar del Anciano Santa Ana, en el municipio de Caicedonia" radicado en el banco de proyectos con código 202500000003372.

En otro orden de cosas, para conocer las necesidades nutricionales de los adultos mayores adscritos al Hogar del Anciano Santa Ana, se tuvo en cuenta la minuta establecida la cual determina circunstancias asociadas a la edad, como los problemas para masticar y tragar (provocados por el deterioro en la dentición y una menor producción de saliva que provocan gases y estreñimiento), la falta de apetito y la debilidad, lo que contribuye a que disminuya la ingesta de nutrientes y que esta sea en muchos casos insuficiente.

Tratándose de las personas mayores del Hogar del Anciano Santa Ana, al igual que en el resto de las etapas de la vida, hay que realizar tres comidas principales que incluyen la cantidad adecuada de nutrientes esenciales, entre ellos las proteínas, que contribuyen al desarrollo y mantenimiento de la masa muscular y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales, y proporcionar la cantidad adecuada de alimentos.

De acuerdo con estudios del Ministerio de Salud[3], "*La población adulta mayor posee un alto riesgo de alteraciones nutricionales debido a los cambios asociados al proceso de envejecimiento y a la presencia de enfermedades prevalentes en el grupo poblacional, las cuales determinan serios cambios en la ingesta dietética. La desnutrición en las personas adultas mayores representa mayor vulnerabilidad al desarrollo de otras patologías, aumenta el ingreso hospitalario y las complicaciones asociadas, generando un mayor índice de dependencia; generalmente las carencias en esta población son detectadas de forma tardía, ya que la expresión de signos implica en la mayoría de los casos un proceso prolongado. [40]*"

Ahora, conforme a los lineamientos nutricionales para las p*ersonas adultas mayores,* el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF[4]*:*

"En esta etapa la buena alimentación es importante para mantener la salud y evitar enfermedades como la diabetes, la presión alta, la anemia y el mal funcionamiento del corazón. La alimentación debe tener una consistencia adecuada por la debilidad en los dientes y para facilitar la digestión y el apetito.

Cuando no se come bien, el cuerpo se enferma. Tal vez al principio no se note, pero si la mala alimentación continúa por mucho tiempo las personas sufren malnutrición (desnutrición, sobrepeso u obesidad).
Además, cuando las personas comen mucho o escogen comidas de baja calidad nutricional, como gaseosas, productos de paquete, comidas rápidas y golosinas, puede haber un mayor riesgo de padecer diabetes, presión alta y enfermedades del corazón, entre muchas otras.

Comer poco o comer mucho es dañino para la salud. El consumo de alimentos de nuestras regiones, frescos y variados como se muestra en el Plato saludable de la Familia Colombiana permitirán una buena alimentación desde la infancia hasta la vejez, garantizando un crecimiento y desarrollo adecuados, así como el mantenimiento del bienestar".

En términos generales en la guía de alimentación se recomienda comer de cuerdo a porciones e intercambios según la edad, en el siguiente cuadro, No. 3 se presentan los intercambios sugeridos de los distintos grupos de alimentos, de acuerdo a los grupos de edad del individuo, tal como se ilustra:

Cuadro 3. Recomendación de número de intercambios de alimentos por grupo de alimentos por grupo de edad por día

Grupo de alimentos / grupo de edad	Niños y niñas		Jóvenes			Personas adultas		
	2 - 5 años	6 - 9 años	10 - 13 años	14 - 17 años		18 - 59 años		> 60 años
	Niños y niñas	Niños y niñas	Niños y niñas	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres y mujeres
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos.	3,5	4,0	5,5	8,5	6,0	8,0	6,0	5,5
2. Verduras y frutas.	2,0	2,5	3,5	5,5	4,0	5,0	4,0	3,5
3. Leche y productos lácteos.	2,0	2,5	3,5	5,0	3,5	5,0	3,5	3,5
4. Carnes, huevos y leguminosas secas.	4,5	5,0	6,0	8,0	6,5	7,5	6,5	6,0
5. Grasas.	3,0	3,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0
6. Azúcares.	1,0	2,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0

Fuente: Equipo académico del CTNGA, ICBF y FAO - 2013.

- En el diseño de esquemas de alimentación a nivel individual o colectivo, es fundamental considerar la diferenciación entre los conceptos "Porción" e "Intercambio". "Porción" hace referencia a la cantidad de cada alimento que se ofrece por tiempo de comida; mientras que "Intercambio" es la cantidad de alimento que pertenece a un mismo grupo, el cual se ha establecido considerando un aporte similar de energía o de u nutriente seleccionado. Al consumir cada uno de los alimentos que conforman el grupo en la cantidad establecida se garantiza que se cumpla con el requerimiento programado para cada individuo o grupo de población y además se cumpla con el criterio de dieta variada, acorde con la disponibilidad de los alimentos de las diferentes regiones del país.

En este orden de ideas a continuación se relaciona la minuta diaria que se le proporcionara a los adultos mayores de acuerdo a sus necesidades y requerimientos nutricionales

1. ANALISIS DE MINUTA HOGAR DEL ANCIANO SANTA ANA

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESPERTAR	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO
DESAYUNO	HUEVO TIBIO	CHANGUA DE PAJARILLA	HUEVOS EN PERICO	CALENTADO DE FRIJOLES CON CARNE CERDO	AREPA CON QUESO	ARROZ CON HUEVO REVUELTO	HUEVO TIBIO
	GALLETAS	GALLETAS	AREPA	CHOCOLATE	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE	PAN
	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE	GALLETA	PAN		CHOCOLATE

ALMUERZO	SOPA DE PLATANO VERDE CON ARROZ	SOPA DE LENTEJAS	FRIJOLES	SOPA DE AVENA	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO	SOPA DE CUCHUCO
	CARNE DESMECHADA	CARNE MOLIDA	ARROZ	ESPAGUETIS CON ATUN	ARROZ	CARNE COCINADA	CARNE DESMECHADA
	ENSALADA VERDE	ENSALADA DE PIÑA	CARNE EN AREPA SOFRITA	ENSALADA REMOLACHA	POLLO GUISADO	ENSALADA DE AGUACATE	ARROZ
	JUGO TOMATE DE ARBOL	ARROZ	ENSALADA VERDE	JUGO DE GUAYABA	ENSALDA DE PIÑA	JUGO DE MORA	ENSALADA VERDAD
		JUGO DE MORA	JUGO TOMATE DE ARBOL		JUGO DE PIÑA		JUGO DE PIÑA
ALGO	AVENA	COLADA DE PLATANO	PONQUE	FRUTA PICADA:	MAZAMORRA	FRUTA PICADA: PAPAYA - BANANO	PONQUE
	GALLETA INDUSTRIALIZADA	GALLETA INDUSTRIALIZADA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		BOCADILLO		JUGO DE PIÑA
CENA	SOPA DE PLATANO VERDE CON ARROZ	PRINICIPIO DE LENTEJA	SOPA DE PASTAS	SOPA DE AVENA	SOPA DE VERDURAS	CALDO DE SANCOCHO	SOPA DE CUCHUCO
	TORTA DE LENTEJAS	ARROZ	ATUN	ESPAGUETIS	ARROZ	ALBONDIGA	HIGADO
	ARROZ	POLLO GUISADO	ARROZ	CARNE GUISAD	CARNE MOLIDA	ARROZ	ARROZ

				A			
	AGUA PANELA CON LECHE	AGUAPANELA	AGUA PANELA	AGUAPANELA	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE
ALGO EL QUE QUIERA	CAFE GALLETA	AGUAPAENAL EN LECHE GALLETA	COLADA DE AVENA GALLETA	COLADA DE PLATANO GALLETA	CAFE GALLETA	AGUAPANELA EN LECHE GALLETA	COLADA DE PLATANO GALLETA
DIABETICOS	COLADA MAIZENA	COLADA PLATANO	COLADA AVENA	COLADA PLATANO	COLADA MAIZENA	COLADA AVENA	COLADA PLATANO
	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA

MINUTA 2

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	**VIERNES**	SABADO	DOMINGO
DESPERAR	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO	TINTO
DESAYUNO	CHANGUA DE PAJARILLA	HUEVO TIBIO	HUEVOS EN PERICO Y HABICHUELA	CALENTADO DE FRIJOLES CON CARNE CERDO	AREPA CON QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVO TIBIO
	GALLETAS	ARROZ	AREPA	CHOCOLATE	CHOCOLATE	CHOCOLATE	PAN
	CHOCOLATE	GALLETA	CAFÉ CON LECHE	GALLETA	PAN	GALLETA	CHOCOLATE
		COLADA DE AVENA				ARROZ	
ALMUERZO	CREMA DE ZAPAYO	SOPA DE LENTEJAS	FRIJOLES	SOPA DE ARVEJA	SOPA DE PASTAS	SANCOCHO CON CARNE ENTERA COCINA	SOPA DE BLANQUILLO

						DA	
	ARROZ	CARNE MOLIDA	ARROZ	POLLO DESMECHADO	HIGADO EN SALSA	ENSALADA	HIGADO
	ALBONDIGA	ENSALADA DE PIÑA	CARNE EN AREPA SOFRITA	ARROZ	ARROZ	JUGO	ENSALADA REMOLACHA
	ENSALADA VERDE	ARROZ	ENSALADA VERDE	JUGO	ENSALDA DE PIÑA CON CONCHAS		JUGO DE GUAYABA
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO TOMATE DE ARBOL	ENSALADA	JUGO		

ALGO	AVENA	DULCE DE ZAPAYO	PONQUE	COLADA DE PLATANO	MAZAMORRA	FRUTA	FRUTA
		GALLETA INDUSTRIALIZADA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		BOCADILLO		

CENA	CREMA DE ZAPAYO	PRINCIPIO DE LENTEJA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE PASTAS	CALDO DEL SANCOCHO	SOPA DE BLANQUILLO
	TORTILLA DE HUEVO	ARROZ	ARROZ	HIGADO ASADO	CARNE DESMECHADA	ARROZ	ESPAGUETIS
	ARROZ	CARNE DESMECHADA	CARNE SUDADA	ARROZ	ARROZ	CARNE DESMECHADA	ALBONDIGA
	AGUA PANELA EN LECHE	AGUAPANELA	CAFE	AGUAPANELA EN LECHE	CAFE	AGUAPANELA EN LECHE	AGUAPANELA

ALGO	CAFE GALLETA	AGUAPAENAL EN LECHE GALLETA	COLADA DE AVENA GALLETA	COLADA DE PLATANO GALLETA	CAFE GALLETA	AGUAPANELA EN LECHE GALLETA	COLADA DE PLATANO GALLETA
DIABETICOS	COLADA MAIZENA	COLADA PLATANO	COLADA AVENA	COLADA PLATANO	COLADA MAIZENA	COLADA AVENA	COLADA PLATANO
	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA	GALLETA

Justificación del consumo de alimentos e insumos de aseo

El consumo de los siguientes alimentos e insumos responde a la ejecución de la minuta patrón institucional diseñada para garantizar una alimentación suficiente, equilibrada y adecuada a las necesidades nutricionales de aproximadamente 70 residentes, incluyendo personas con condiciones de salud especiales como diabetes, hipertensión, desnutrición, disfagia y otras patologías propias del envejecimiento. La cantidad de cada producto se determina de acuerdo con la frecuencia establecida en el ciclo de menús, el tamaño de las porciones recomendadas por el profesional en nutrición y el número de tiempos de alimentación suministrados diariamente.

Chocolate: Se suministra 16 veces al mes, en porciones individuales de un pocillo por residente. Para la población general se prepara con aguapanela, mientras que para los 13 residentes con diabetes se elabora sin panela ni azúcar, garantizando una alimentación acorde con sus requerimientos médicos. El chocolate constituye un alimento de alto valor energético y nutricional, aportando proteínas, calcio y otros micronutrientes importantes para la población adulta mayor.

Arepas: Se sirven 10 veces al mes, elaboradas principalmente con maíz, en una porción aproximada de 80 gramos por persona. Constituyen una importante fuente de carbohidratos complejos que aportan la energía necesaria para las actividades diarias y complementan adecuadamente los desayunos y cenas.

Queso: Hace parte de la minuta 4 veces al mes, con porciones individuales entre 50 y 60 gramos. Su inclusión responde al aporte de proteínas de alto valor biológico y calcio, nutrientes esenciales para preservar la masa muscular y la salud ósea de los adultos mayores.

Pan: Se ofrece 12 veces al mes, generalmente en presentación de pan blanco de aproximadamente 30 gramos por porción. Se utiliza como acompañamiento en desayunos

y refrigerios, constituyendo una fuente práctica de energía y favoreciendo la variedad alimentaria.

Huevos: Se suministra una unidad diaria por residente y adicionalmente se emplea como sustituto de la carne cuando existe indicación médica, dietas especiales o necesidades nutricionales particulares. También forma parte de múltiples preparaciones culinarias institucionales. Su consumo promedio es de 20 panales semanales, debido a que representa una excelente fuente de proteína de alta calidad, vitaminas y minerales.

Café: Se utiliza diariamente para el rompimiento del ayuno a las 6:30 a. m., como bebida de sobremesa en el desayuno 16 veces al mes, en la cena 8 veces al mes y en el refrigerio nocturno para aproximadamente 10 residentes, cerca de 8 veces al mes. El consumo promedio oscila entre 9 y 10 libras semanales, acorde con las costumbres alimentarias de la población institucionalizada.

Galletas: Se incluyen 14 veces al mes, suministrando aproximadamente tres unidades por residente. Adicionalmente permanecen disponibles para atender solicitudes de los adultos mayores durante la mañana y la tarde, especialmente cuando requieren un refrigerio ligero o por recomendación del personal asistencial.

Coladas: Se preparan aproximadamente 44 veces al mes. Debido a su consistencia espesa y alto aporte energético, requieren un mayor volumen de insumos, con un consumo aproximado de 2 libras diarias. Son especialmente importantes para residentes con dificultades de masticación o deglución y para quienes requieren mayor aporte calórico.

Harina de trigo: Se utiliza en la preparación de diversas recetas institucionales como tortas, salsas, postres, arepas y otras preparaciones de panadería, registrando un consumo cercano a 5 libras semanales, lo que garantiza variedad en la alimentación ofrecida.

Arroz: Es uno de los alimentos de mayor consumo, presente aproximadamente 24 días al mes en desayunos, almuerzos y cenas. También se utiliza para preparar arroz con leche y otras recetas. El consumo estimado oscila entre 105 y 110 libras semanales, debido a que constituye la principal fuente de carbohidratos de la dieta institucional.

Pasta: En sus diferentes presentaciones (larga y para sopa), se utiliza aproximadamente 8 días al mes como guarnición o ingrediente principal de sopas, con un consumo cercano a 30 paquetes semanales, contribuyendo a diversificar el menú.

Papa: Se incorpora diariamente en diferentes preparaciones del almuerzo, incluyendo sopas, cremas y acompañamientos. El consumo promedio es de 28 a 30 kilogramos

semanales, debido a su amplio uso y aceptación entre la población residente.

Frijoles: Se preparan aproximadamente 4 veces al mes, tanto como plato principal como en preparaciones derivadas, registrando un consumo cercano a 15 libras semanales. Constituyen una importante fuente de proteína vegetal, fibra y hierro.

Blanquillos: Se emplean principalmente en la elaboración de sopas 4 veces al mes, con un consumo aproximado entre 8 y 9 libras semanales, enriqueciendo el valor nutricional de las preparaciones.

Lentejas: Se incluyen 4 veces al mes, alcanzando un consumo aproximado de 60 libras mensuales. Su aporte de proteínas vegetales, hierro y fibra favorece una alimentación balanceada.

Avena: Se utiliza en sopas, bebidas, coladas, tortas y postres, con una frecuencia aproximada de 2 veces al mes en sopas y en otras preparaciones según la programación de la minuta. El consumo mensual alcanza aproximadamente 70 libras, debido a su versatilidad y alto valor nutricional.

Arveja: Hace parte de aproximadamente 4 preparaciones mensuales, como sopas, arroces y otros platos, con un consumo cercano a 35 libras mensuales, aportando fibra, proteína vegetal y vitaminas.

Atún: Se sirve aproximadamente 12 veces al mes, con un consumo cercano a 80 latas de 160 gramos mensuales. Se emplea como alternativa de proteína animal de fácil preparación y alta aceptación por parte de los residentes.

Mazamorra: Se prepara aproximadamente 4 veces al mes, con un consumo estimado de 80 litros mensuales, constituyendo una preparación tradicional de buena aceptación y fácil digestión para la población adulta mayor.

Ponqué: Se suministra como acompañamiento del refrigerio entre 5 y 6 veces al mes, con un consumo aproximado de 374 unidades mensuales, favoreciendo la variedad de los refrigerios institucionales.

Bocadillo: Se entrega como complemento del refrigerio aproximadamente 6 veces al mes, con un consumo cercano a 23 cajas mensuales, aportando energía rápida y buena aceptación entre los residentes.

Verduras, frutas y demás ingredientes: La preparación diaria de la alimentación requiere una amplia variedad de verduras, hortalizas, legumbres y condimentos destinados a ensaladas, guisos, sopas, cremas, acompañamientos y platos principales. Las frutas

frescas se utilizan principalmente para la elaboración de jugos naturales y como complemento nutricional. Asimismo, la leche en polvo se emplea tanto para consumo directo como en la preparación de postres, sopas y coladas, contribuyendo al adecuado aporte de proteínas y calcio.

Panela: Se utiliza diariamente para la preparación de café, agua de panela, jugos, limonadas, arroz con leche y otras bebidas y preparaciones, registrando un consumo promedio de 52 libras semanales, ajustado a la demanda institucional y a las preparaciones permitidas para cada residente.

Azúcar: Se emplea como endulzante en bebidas, postres y refrigerios para la población que no presenta restricciones médicas, con un consumo promedio de 29 kilogramos semanales, manteniendo preparaciones diferenciadas para los residentes con diabetes u otras patologías que requieren dietas especiales.

Elementos de aseo: Su adquisición resulta indispensable para garantizar las condiciones de higiene, salubridad y bioseguridad dentro de la institución. Son utilizados diariamente en la limpieza y desinfección de habitaciones, baños, cocina, comedor, zonas comunes, mobiliario, colchones, ropa de cama, prendas de vestir y demás áreas asistenciales, contribuyendo a la prevención de infecciones, al control de enfermedades transmisibles y al cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para establecimientos de atención integral a personas adultas mayores.

Justificación general
El volumen de consumo de los alimentos e insumos descritos obedece al número de residentes atendidos, la frecuencia de los tiempos de alimentación (desayuno, medias nueves, almuerzo, algo y cena), las preparaciones contempladas en la minuta patrón, las recomendaciones del profesional en nutrición y las necesidades derivadas de las condiciones de salud de la población adulta mayor. Asimismo, la adquisición de estos productos garantiza la continuidad en la prestación del servicio de alimentación y el mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene y salubridad, contribuyendo a la protección de la salud, el bienestar y la calidad de vida de los residentes del Hogar del Anciano Santa Ana.

2. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2.1 OBJETO	Suministro de víveres para los adultos mayores del Hogar del Anciano Santa Ana HASA

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ficha técnica:

FUENTES DE FINANCIACIÓN				
Rubro	***Tipo de Recurso***		***Valor***	
2.3.2.02.02.006410400862229-8 ***2.3.2.02.02.006410400862229-5***	*011 proposito general libre inversion* *097 Superavit Colombia Mayor*		**$ 201.150.825,00**	
COMPONENTES	**UND**	**CANT**	**VR. UNIT**	**VR TOTAL**
Actividad principal				
32 suministro de víveres para los adultos mayores del hogar del Anciano Santa Ana HASA.	**UND**	**1,00**	**$ 201.150.825,00**	**$ 201.150.825,00**
Actividades secundarias	**UND**	**CANT**	**VR. UNIT**	**VR TOTAL**
ARROZ FORTIFICADO X 500g	Libra	2.217	$ 3.400,00	$ 7.537.800,00
PANELA	Libra	2.041	$ 4.900,00	$ 10.000.900,00
PAPA PASTUSA	Kilo	583	$ 7.450,00	$ 4.343.350,00
GALLETA INTEGRAL X 490g 4 tacos	Paquete	643	$ 13.800,00	$ 8.873.400,00
FECULA DE MAIZ 500 g	Libra	116	$ 24.200,00	$ 2.807.200,00
LENTEJA 500g	libra	352	$ 5.500,00	$ 1.936.000,00
LECHE EN POLVO SIN AZUCAR 380 g	Unidad	468	$ 17.170,00	$ 8.035.560,00
PANAL DE HUEVOS TIPO AA 30 und	panal	407	$ 26.200,00	$ 10.663.400,00
CAFÉ MOLIDO 500g	Libra	204	$ 31.100,00	$ 6.344.400,00
MARGARINA X 500g	Unidad	61	$ 11.950,00	$ 728.950,00

QUESO CUAJADA 1000 g	Kilo	176	$ 18.900,00	$ 3.326.400,00
CHOCOLATE X 250 GR	Unidad	231	$ 25.200,00	$ 5.821.200,00
SERVILLETAS x 100	PAQUETE	28	$ 6.500,00	$ 182.000,00
COLADA DE FECULA DE PLATANO X 500g	Libra	149	$ 9.710,00	$ 1.446.790,00
FRIJOL 500g	Libra	292	$ 7.090,00	$ 2.070.280,00
MAZAMORRA preparada	Litro	468	$ 6.300,00	$ 2.948.400,00
BOCADILLO VELEÑO CAJA X 20 UNIDADES	Unidad	116	$ 13.210,00	$ 1.532.360,00
ARVEJA 500 g	Libra	204	$ 4.250,00	$ 867.000,00
BLANQUILLO 500 g	Libra	204	$ 5.670,00	$ 1.156.680,00
AVENA EN HOJUELAS 500 g	Libra	352	$ 4.690,00	$ 1.650.880,00
PAN POR 30G	UNIDAD	4.318	$ 900,00	$ 3.886.200,00
HARINA DE TRIGO 500g	Libra	61	$ 2.830,00	$ 172.630,00
SAL 500 g	Libra	292	$ 1.910,00	$ 557.720,00
AZUCAR BLANCA X 1000 g	Kilo	583	$ 4.500,00	$ 2.623.500,00
SPAGUETTI 250 g	Unidad	352	$ 3.050,00	$ 1.073.600,00
PASTAS PARA SOPA X 250 g	Unidad	292	$ 3.050,00	$ 890.600,00
CALDO COSTILLA X 36 UND	Unidad	17	$ 20.600,00	$ 350.200,00
ATUN LOMO 160 grs	Unidad	468	$ 8.590,00	$ 4.020.120,

				00
SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425 gr	Unidad	468	$ 8.670,00	$ 4.057.560,00
ACEITE VEGETAL 5000 G	Unidad	39	$ 59.750,00	$ 2.330.250,00
CONDIMENTO COLOR 500g	Unidad	17	$ 20.500,00	$ 348.500,00
CHOCOLATE LIGHT 156 g	Unidad	116	$ 28.000,00	$ 3.248.000,00
VASOS DESECHABLES POR 50UND 7OZ	PAQUETE	28	$ 5.600,00	$ 156.800,00
PLATOS DESECHABLES X 10 20 cm diámetro	PAQUETE	28	$ 6.100,00	$ 170.800,00
CREMA DENTAL MENTA X 150 ml	Unidad	44	$ 19.540,00	$ 859.760,00
CREMA DENTAL MENTA X 22 ml	Unidad	231	$ 5.430,00	$ 1.254.330,00
CEPILLO DE DIENTES	Unidad	231	$ 5.600,00	$ 1.293.600,00
JABON BARRA LIMON X 300 gr	Unidad	231	$ 5.780,00	$ 1.335.180,00
JABON PARA MANOS LIQUIDO * 4 LT	Unidad	44	$ 62.000,00	$ 2.728.000,00
LIMPIDO (BLANQUEADOR DESINFECTANTE)* 20 LTR	Unidad	116	$ 63.320,00	$ 7.345.120,00
JABON BARRA AZUL X 300 gr	Unidad	61	$ 4.140,00	$ 252.540,00
CHAMPU * 500 CC	LITRO	28	$ 12.500,00	$ 350.000,00
JABON DE BAÑO BARRA X 125 g	Unidad	407	$ 3.790,00	$ 1.542.530,00
LIMPIADOR AMBIENTADOR 5000 cm3	Unidad	61	$ 39.700,00	$ 2.421.700,00
JABON LIQUIDO PARA LAVAR 20 LT	Unidad	72	$ 139.750,00	$ 10.062.000,00
DETERGENTE EN POLVO 450 g	Unidad		$	$

		352	7.020,00	2.471.040,00
PAPEL HIGIENICO	Unidad	814	$ 3.050,00	$ 2.482.700,00
MAQUINA DE AFEITAR	Unidad	319	$ 3.710,00	$ 1.183.490,00
ESPONJA MULTIUSO ABRASIVA	Unidad	88	$ 4.800,00	$ 422.400,00
ESPONJA DE ALAMBRE, PAQUETE 3 ACERO INOXIDABLE	Paquete	88	$ 7.100,00	$ 624.800,00
ESPONJA DE BRILLO, PAQUETE 6 ACERO INOXIDABLE	Paquete	28	$ 13.210,00	$ 369.880,00
GUANTES ANTIBACTERIALES	Par	61	$ 16.500,00	$ 1.006.500,00
ESCOBA	Unidad	17	$ 17.460,00	$ 296.820,00
TRAPEADOR	unidad	17	$ 17.460,00	$ 296.820,00
RECOGEDOR	Unidad	17	$ 16.500,00	$ 280.500,00
CEPILLO DE PISO	Unidad	17	$ 16.500,00	$ 280.500,00
PERCARBONATO INDUSTRIAL KILO	KILO	11	$ 22.000,00	$ 242.000,00
CEPILLO DE MANO	Unidad	22	$ 17.000,00	$ 374.000,00
ATOMIZADOR MULTIUSO PLASTICO	Unidad	22	$ 8.500,00	$ 187.000,00
BOLSA ROJA PEQUEÑA PTE 8 UND calibre 22 industrial Calibre medio (1.5 a 2 mils / 300 - 400 galgas)	Paquete por 8 un	116	$ 13.500,00	$ 1.566.000,00
BOLSA VERDE GRANDE PTE 8 UND calibre 22 industrial Calibre medio (1.5 a 2 mils / 300 - 400 galgas)	Paquete por 8 un	116	$ 13.500,00	$ 1.566.000,00
BOLSA ROJA GRANDE PTE 8 UND calibre 22 industrial Calibre medio (1.5 a 2 mils / 300 - 400 galgas)	Paquete por 8 un	116	$ 13.500,00	$ 1.566.000,00
BOLSA BASURA NEGRA PAQUETE 8 UND calibre 22 industrial Calibre medio (1.5 a 2 mils / 300 - 400 galgas)	Paquete por 8 un	352	$ 13.500,00	$ 4.752.000,00
DESODORANTE X 100 g	Unidad	116	$ 17.100,00	$ 1.983.600,00

DESODORANTE X 30G	Unidad	116	$ 5.800,00	$ 672.800,00
TALCO DESODORANTE PARA PIES X 300 g	Unidad	171	$ 25.500,00	$ 4.360.500,00
CILANTRO	libra	116	$ 6.058,50	$ 702.786,00
ZAPALLO	Libra	231	$ 5.071,50	$ 1.171.516,50
TOMATE DE ARBOL	Libra	292	$ 5.439,00	$ 1.588.188,00
SANDIA	Libra	176	$ 3.276,00	$ 576.576,00
ZANAHORIA	Libra	176	$ 5.439,00	$ 957.264,00
HABICHUELA	Libra	176	$ 6.132,00	$ 1.079.232,00
YUCA	Libra	176	$ 4.977,00	$ 875.952,00
PAPA CRIOLLA	Libra	176	$ 6.478,50	$ 1.140.216,00
REMOLACHA	Libra	176	$ 6.478,50	$ 1.140.216,00
MORA	Libra	231	$ 8.452,50	$ 1.952.527,50
LULO	Libra	231	$ 7.875,00	$ 1.819.125,00
ESPECIAS x 500g	Unidad	17	$ 20.265,00	$ 344.505,00
PIÑA minimo 2 KG	Unidad	176	$ 17.472,00	$ 3.075.072,00
CEBOLLA DE HUEVO	Libra	204	$ 6.552,00	$ 1.336.608,00
CEBOLLA LARGA	Libra	204	$ 5.124,00	$ 1.045.296,00
AJO MALLA X 3 cabezas	Unidad	33	$ 7.749,00	$ 255.717,00

TOMATE CHONTO	Libra	176	$ 5.124,00	$ 901.824,00
BATAVIA	Libra	176	$ 5.239,50	$ 922.152,00
ARRACAHA	Libra	176	$ 5.187,00	$ 912.912,00
PIMENTON	Libra	176	$ 6.583,50	$ 1.158.696,00
BANANO	Libra	176	$ 3.927,00	$ 691.152,00
PAPAYA	Kilo	176	$ 4.032,00	$ 709.632,00
CANELA PAQUETE X 50g	Unidad	17	$ 16.000,00	$ 272.000,00
CLAVOS PAQUETE X 50 g	Unidad	17	$ 16.000,00	$ 272.000,00
SALSA DE TOMATE X 4000 GR	Unidad	11	$ 51.000,00	$ 561.000,00
SALSA NEGRA X 4000 GR	Unidad	11	$ 52.000,00	$ 572.000,00
MAYONESA X 4000 GR	Unidad	11	$ 51.500,00	$ 566.500,00
PLATANOS VERDE	KILO	468	$ 4.800,00	$ 2.246.400,00
AREPADE MAIZ COCIDA	Unidad	3.729	$ 980,00	$ 3.654.420,00
PONQUE	Unidad	1.870	$ 980,00	$ 1.832.600,00
LECHE LIQUIDA POR 1000 ML	Unidad	292	$ 7.500,00	$ 2.190.000,00
VINAGRE POR 3000 industrial	Unidad	11	$ 17.000,00	$ 187.000,00
VINAGRE POR 3000 cocina	Unidad	11	$ 17.000,00	$ 187.000,00
DELANTAL PLASTICO	Unidad	17	$ 49.000,00	$ 833.000,00
ARRANCAGRASA INDUSTRIAL	Unidad	11	$ 35.000,00	$ 385.000,00
TOALLAS DE LIMPIEZA	Unidad	14	$ 9.800,00	$ 137.200,00
DESENGRASANTE POR 500CC	Unidad	22	$ 8.000,00	$ 176.000,00

LAVALOZA POR 500CC	Unidad	22	$ 6.000,00	$ 132.000,00
El oferente debe garantizar el transporte para realizar entregas semanales en el sitio indicado, se debe sostener el precio ofertado durante la duración del contrato y los productos a suministrar deben ser de marcas reconocidas y que cumplan con toda la normatividad exigida en el país.				
TOTAL				**$ 201.150.825,00**

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Suministro de víveres para los adultos mayores de Hogar Santa Ana.

ITEM: ARROZ FORTIFICADO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Arroz Fortificado	Paquete por 500g,	CARACTERISTICAS REQUISITO Grano partido 9,50% Máximo Grano yesado 6,00 % Máximo Centro blanco 10,0% Máximo Blancura 39-40 Kett Grano dañado por calor 0.20 % Máximo Grano dañado por hongo 1.20% Máximo Grano dañado total 1,40 % Máximo Grano rojo 0,20, Máximo Impurezas 0,10% Máximo Maximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con Cascara (2 und/100 g) 0,20 % Máximo Infestación 0,00% Máximo Humedad máxima 14,0% Máximo Temperatura de grano 24- 39 PC

ITEM: PANELA DE CAÑA DE AZUCAR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Panela de caña de azúcar	Libra o kilo, paquete por 12 kilos o caja por 12 unidades	-Panela deshidrata en bloque -Jugo de caña de azúcar y aditivos permitidos, libre de terrones. - Ficha técnica y fecha de vencimiento 12 meses.

ITEM: LENTEJA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Lenteja	Empaque 500g	**SENSORIAL** **Apariencia:** Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Marrón, café, verde **Sabor:** Característico **Textura:** Tendra piel y albumen algo lisc **FISICO-QUIMICAS** TIPO / NIVELES (%) MATERIAS DURAS ≤ 0,3 GRANOS DAÑADOS ≤ 2,5 GRANOS ABIERTOS ≤ 3 GRANOS PARTIDOS ≤ 2 VARIEDAD DE CONTRASTE ≤ 3 IMPUREZAS ≤ 1 AFECTADO POR GORGOJO N.A HUMEDAD ≤ 13

ITEM: LECHE EN POLVO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Leche en Polvo sin azúcar	Empaque 380g permisos sanitarios	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Leche en polvo entera de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. **INGREDIENTES:** Leche higienizada entera en polvo. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes. **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:** El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de atomización con aire caliente, adquiriendo un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. **REQUISITOS NORMATIVOS:** Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea.

ITEM: HUEVOS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
HUEVOS	Empaque por 30 unid tipo AA	Huevos tipo AA

Requisitos mínimos de calidad para el huevo de gallina fresco:

	Cumplimiento	No Cumplimiento
Cáscara	Entera. (Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista).	Presencia de rotura o grietas a simple vista.
	Limpio, con presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo en un área menor o igual al 25%).	Manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.
	Color característico dependiendo de la raza del ave.	Color no característico del producto.

Características microbiológicas:

Requisitos	n	m	M	C
Detección de Salmonella spp/25g	5	AUSENCIA	----	0

NOTA: el análisis de Salmonella se realiza al contenido interno del huevo y no a la cascara.
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

ITEM: MARGARINA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
MARGARINA	X 500 g	**Características** • **Color:** Crema • **Olor:** Suave • **Sabor:** Lácteas y cremosas • **Textura:** Homogénea. • **Vida útil:** 6 meses • **Almacenamiento:** Conservar en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños y alejado de la luz directa al sol. Se recomienda mantener refrigerada en temperaturas mayores a 30°C. **Beneficios** • Libre de grasas trans • Libre de colesterol • Aporta vitaminas A y D. • Presentación ideal para las necesidades de cada consumidor

ITEM: FRIJOL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
FRIJOL	Empaque por 500 G..	**SENSORIAL** **Apariencia:** Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Semi-Rojizo, Rojo **Sabor:** Característico **Textura:** Dura con piel lisa **FISICO-QUIMICAS** TIPO — DEFECTO (%) MATERIA DURA — ≤ 0 GRANOS DAÑADOS — ≤ 1 GRANOS PARTIDOS — ≤ 0,5 GRANOS ABIERTOS — ≤ 0,5 VARIEDAD DE CONTRASTE — ≤ 1 VARIEDAD NO CONTRASTANTE — ≤ 2 IMPUREZAS — 1 AFECTADO POR GORGOJO — N.A HUMEDAD — ≤ 15

ITEM: BLANQUILLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

BLANQUILLO	Empaque por 500 G	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos, de la familia Vigna Spp. Posee un grado de desarrollo tal, que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol Tipo I, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización) COLOR: Blanco crema OLOR: Característico del producto SABOR: Característico del producto TEXTURA: Dura y lisa APARIENCIA: Ovalado, compacto Frijol blanquillo

ITEM: ARVEJA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ARVEJA	Empaque por 500 G..	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
CALIDAD	
Requisitos generales	– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).
Contenido de humedad	Máximo 15 %
Grado de calidad	
Grano infectado	0,00 %
Grano picado	Máximo 0,30 %
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %
Grano quemado	Máximo 0,20 %
Materias extrañas	Máximo 0,10 %

ITEM: AVENA EN HOJUELAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
AVENA EN HOJUELAS	Empaque por 500 G..	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Humedad	1 1.5% max
	Carbohidratos	70% aprox
	Proteína	1 1,5% min
	Fibra	
	Cenizas	2.196 max
	Granulometría retiene malla 30	NA
	Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)
	Aflatoxinas	<10ppb
	Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.	

ITEM: HARINA DE TRIGO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

HARINA DETRIGO	Empaque por 500 G..	**COMPOSICIÓN** Grano de Trigo **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** Humedad: 14-15% Ceniza %: 0.5 – 0.6 Acidez Grasas en MG.KOM: Max. 40Mg. KOM por 100g Proteinas: 10 – 12% Gluten Húmedo: 24 – 26% Gluten Seco: Consistente, resistente y elástico Indice de caída (Harberg): 240 – 400 Indice de maltosa: 1.8 – 2.7

ITEM: SAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
SAL	Empaque por 500 G..	**USOS:** • En la alimentación diaria, permitiendo resaltar el sabor de las comidas. • Fabricación de Alimentos: Productos Cárnicos, Panadería (Pastelería y Galletería), Condimentos, Derivados Lácteos, Salsas, Snacks, Mantequilla, Sopas y Caldos Instantáneos, Saborizantes, Salmueras de Inyección, Encurtidos. • Conservación y Maduración: Carnes, Pescados, Vísceras Blancas. **BENEFICIOS:** • Las estrictas cantidades de yodo y flúor agregadas al producto contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades como el bocio, cretinismo y caries dental. • La sal de Mina al no contener elementos extraños garantiza la calidad y presentación de los alimentos. **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS** DESCRIPCION / UNIDADES / ESPECIFICACION / TÉCNICA DE ENSAYO Cloruro de Sodio / % m/m NaCl Base Seca / 99% mínimo / Potenciométrico Calcio / mg Ca+2/kg / 1000 máximo / Absorción Atómica Magnesio / mg Mg+2/kg / 800 máximo / Absorción Atómica Yoduro / mg I-/kg / 50-100 / Ión Selectivo Fluoruro / mg F-/kg / 180-220 / Ión Selectivo Sulfatos / mg SO4=/kg / 2800 máximo / Espectrofotometría Otros insolubles en agua / mg/kg / 1600 máximo / Gravimetría Humedad / %m/m en H2O / 0,2% máximo / Gravimetría Arsenico / mg As/kg / 1 máximo / Absorción Atómica Plomo / mg Pb/kg / 1 máximo / Absorción Atómica Cadmio / mg Cd/kg / 0,5 máximo / Absorción Atómica Mercurio / mg Hg/kg / 0,1 máximo / Absorción Atómica Anticompactante E535 / Na4Fe(CN)6 mg/kg / 10 máximo / Espectrofotometría

ITEM: AZUCAR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
AZUCAR	Empaque por 1000 G..	**MATERIA PRIMA PRINCIPAL:** Caña **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:** Apariencia: cristales Color: Blanca Olor: Característico del azúcar sabor: Dulce característico, sin otros sabores extraños. PH: NA textura: Dura granulada **ESTADO DE LA MATERIA:** solido **PRESENTACIÓN DEL EMPAQUE:** saco polipropileno con bolsa interna de polietileno. capacidad 25 Y 50 kilogramos **CANTIDAD:** 25 KG Y 50 KG

ITEM: ATUN EN LOMO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

ATÚN LOMO	Empaque por 160 G.	**Características fisicoquímicas:** REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Histamina (mg/kg) 50.0* Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa) 2.0* Bases Volátiles Totales (mg/100 g) 35.0** *Resolución No. 148 de 2007. ** NTC 1276 **Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva** REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) Arsénico 0.7*

ITEM: SARDINA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	Empaque X 425 gr.	Producto enlata, bañado en salsa de tomate, (generalmente sardina pilchardus), el contenido (sardinas enteras sin cabeza/cola), ingredientes (tomate, aceite, sal, azúcar, especias), y valores nutricionales (proteínas, grasas, carbohidratos), destacando el Omega-3, calcio y hierro,

ITEM: PASTA-SPAGUETTI

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PASTA Y ESPAGUETI	Empaque por 250G.	***4. Ingredientes*** Harina de trigo fortificada con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg) y agua. ***5. Alérgeno*** Contiene Gluten

ITEM: CHOCOLATE LIGHT

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

<table>
<tr>
<td>CHOCOLATE LIGHT</td>
<td>Empaque por 156G</td>
<td>
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS SENSORIALES</th></tr>
<tr><th>CARACTERISTICA</th><th>ESPECIFICACION</th><th>EQUIPO-METODO</th></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico a chocolate, libre de olores y sabores extraños</td><td>Análisis Sensorial</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Característico a Chocolate</td><td>Análisis Sensorial</td></tr>
<tr><td>Aspecto</td><td>Pasta sólida</td><td>Análisis Sensorial</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="4">CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS</th></tr>
<tr><th>CARACTERISTICA</th><th>UNIDAD</th><th>ESPECIFICACION</th><th>MÉTODO</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>%</td><td>1,0 máximo</td><td>AOAC 931.04 - Gravimetria en determinador halógeno de humedad</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>%</td><td>53,0 Mínimo</td><td>AOAC 963.15 - Resonancia Magnetica Nuclear (RMN)</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

ITEM: HIPOCLORITO 13%

<table>
<tr><th>DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>DESCRIPCIÓN GENERAL</th></tr>
<tr>
<td>HIPOCLORITO</td>
<td>Empaque por 20L</td>
<td>
<table>
<tr><th>USO</th><th>CONCENTRACION SUGERIDA (Aprox.)</th><th>PREPARACION</th><th>TIEMPO DE CONTACTO</th></tr>
<tr><td>Desinfección de pisos, paredes y techos</td><td>1000 ppm</td><td>7,5 ml HIPOCLORITO 13% y adicione 1L de agua limpia</td><td>15 - 20 minutos</td></tr>
<tr><td>Desinfección de utensilios</td><td>500 ppm</td><td>3 ml HIPOCLORITO 13% y adicione 1L de agua limpia</td><td>10 minutos y enjuagar</td></tr>
<tr><td>Desinfección de frutas y verduras con cascara</td><td>100 ppm</td><td>1 ml HIPOCLORITO 13% y adicione 1L de agua limpia</td><td>3 minutos y enjuagar</td></tr>
<tr><td>Desinfección de ambientes</td><td>50 ppm</td><td>0,385 ml HIPOCLORITO 13% y adicione 1L de agua limpia</td><td>No requiere enjuague</td></tr>
<tr><td>Blanqueamiento</td><td></td><td>10 - 20 ml HIPOCLORITO 13% y adicione 1L de agua limpia</td><td>20 minutos y enjuagar</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

ITEM: ESPECIAS X 500G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ESPECIAS	500G	Aspecto Grano Color Verde oscuro Olor Característico. Ausencia de olores extraños Sabor Picante, característico. Ausencia de sabores extraños. Conservar en el envase original, en un ambiente fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.€

ITEM: PIÑA UND

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

PIÑA	UND mínimo 2KG	Las principales condiciones que sugiere la norma son: 1. Estar enteras, con la corona o sin ella. 2. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; 3. Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; 4. Estar prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto. 5. Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; 6. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. 7. Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño; 8. Tener un aspecto fresco, incluidas las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas; 9. Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas - Estar exentas de manchas oscuras internas. 10. Estar exentas de manchas pronunciadas.

ITEM: PAPAYA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PAPAYA	KILO	Frutos de una misma variedad y de tamaño uniforme, sin deformaciones exageradas. • La fruta debe estar entera, con el aspecto, la forma y el color típico de la variedad. • La papaya debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior y ser consistente al tacto. • Debe tener un grado de madurez que permita su adecuada conservación en condiciones normales de manipuleo y almacenamiento. • Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos.

ITEM: CEBOLLA DE HUEVO X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CEBOLLA DE HUEVO	LIBRA	Color: Blanco perlado o morado Olor: Característico. Aspecto: Limpio y sin moho. Producto entero y de consistencia firme.

ITEM: CEBOLLA LARGA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CEBOLLA LARGA	LIBRA	Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho. Requisitos generales

ITEM: AJO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CABEZA DE AJO	Malla x 3	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: Blanco amarillento. Olor: Característico. Sabor: Suave, poco picante. Apariencia: Cabezas media- grande de forma irregular.

ITEM: TOMATE CHONTO X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
TOMATE CHONTO	X LIBRA	Frutos redondos semi achatados en los polos. Con peso en fruto de 150 gr de coloración roja. Resistente a enfermedades como verticillum.

ITEM: BATAVIA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
LECHUGA BATAVIA	X LIBRA	LECHUGA. Batavia Lactusa sativa Familia: compuestas Nutrientes y vitaminas : A , Calcio y

		Hierro

ITEM: PIMENTON X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PIMENTON	X LIBRA	Aspecto: Molturado Color: Rojizo. Olor: Aroma intenso y penetrante. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas

ITEM: CANELA X 50G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CANELA	X 50G	Aspecto: Molturado. Color: Marrón, anaranjado. Olor: Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas

ITEM: CLAVOS X 50 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CLAVOSDE OLOR	X 50G	Aspecto: Característico de la especia. Color: Marrón oscuro a negro. Olor: Aroma fuerte, caliente y rico. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante ácido, fuerte y amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas

ITEM: SALSA X 4000G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
SALSA DE TOMATE	X 4000 G	Producto semisólido, es conocida por su textura espesa y cremosa y su sabor característico, que

SALSA MAYONESA SALSA NEGRA		puede variar según los ingredientes añadidos. Se utiliza como acompañamiento en diversos platos y como ingrediente base para otras salsas. Tamaño de la Porción: 1 Cda (15 g) Calorías: 20 Calorías de la Grasa: 5 Grasa Total 0.5g 1% Sodio 125mg 5% Carbohidratos T 3g 1% Azucares 3g Proteína 0g

ITEM: PLATANO VERDE X KILO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PLATANO VERDE	X KILO	forma alargada o ligeramente curvada, de 100-200 g de peso, piel es gruesa, de color verde y fácil de pelar, y la pulpa es blanca o amarillenta y carnosa. Proteínas (1,2%) y lípidos (0,3%), hidratos de carbono (20%).

ITEM: ARRANCACHAS X 500G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ARRACACHA	X 500 G	textura firme, ligeramente rugosa, de color amarillo o dependiendo de las variables , al cocinar sabor suave

ITEM: PAPA X KILO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PAPA	X KILO	papa pastusa, cáscara entre rosada y crema, de forma redonda aplanada y de textura harinosa

ITEM: GALLETA INTEGRAL X 490 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
GALLETA INTEGRAL	X 490 G	Galletas Integrales. Con mezcla de salvado, ajonjolí y harina de trigo. Dos mezclas de fuentes de fibra: fibra de avena y fibra de trigo

ITEM: MAQUINA DE AFEITAR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
MAQUINA DE AFEITAR	UND	Maquina desechable con cuchillas de acero inoxidable o titanio duraderas y resistentes a la corrosión

ITEM: PAPEL HIGIÉNICO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PAPEL HIGIENICO	UND	Papel triple hoja higiénico delgado y suave para la higiene personal

ITEM: DETERGENTE EN POLVO 450 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
DETERGENTE EN POLVO	X 450 G	detergente en polvo formulado a base de una compleja mezcla de detergentes activos, blanqueadores ópticos estables al muy activo en aguas con extrema Es un detergente en polvo formulado a base de una compleja mezcla de detergentes activos, blanqueadores ópticos estables al y dosificadores de oxígeno de alto poder limpiador y desinfectante

ITEM: CAFÉ MOLIDO X 500 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: CAFÉ MOLIDO	X 500 G	café molido de granos seleccionados de café tostados que se han molido para preparar café.

ITEM: QUESO CUAJADA X KILO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
QUESO CUAJADA	X KILO	queso fresco, blando y húmedo, con un sabor lácteo y textura homogénea. obtenido de la leche entera de la vaca

ITEM: COLADA DE FÉCULA DE PLATANO X 500 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

BIEN		
COLADA DE FECULA DE PLATANO	X 500 G	Harina de almidón que se obtiene mediante la extracción y deshidratación de la pulpa de los plátanos verdes. polvo fino y blanco que se utiliza en diversas preparaciones culinarias y productos alimenticios

ITEM: MAZAMORRA PREPARADA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
MAZAMORRA PREPARADA	X LITRO	Maíz trillado amarillo listo para ser preparado en mazamorra, adicionado con vitaminas y minerales

ITEM: BOCADILLO GUAYABA CAJA X 20 UND

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
BOCADILLO GUAYABA CAJA	X 20 UND	dulce colombiano hecho a base de guayaba madura y azúcar. Se caracteriza por su textura dura y color rojo brillante

ITEM: PASTA PARA SOPA X 250 G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: PASTA PARA SOPA	X 250 G	Pieza pequeña hecha con masa de harina y otros ingredientes, cocida al horno, para preparar diferentes alimentos.

ITEM: CALDO COSTILLA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CALDO COSTILLA	PAQUETE X 36 UND	Sal, harina de arroz, acentuador de sabor (glutamato monosódico,Inosinato disódico), Grasa vegetal de palma No hidrogenada, sabor a carne idéntico al natural, extracto de carne, dióxido de silicio (pirosyl) anticompactante, proteína vegetal de soya hidrolizada, color caramelo (sulfito de amonio), mezcla de especias naturales (cebolla en polvo, comino, perejil, cilanto, apio, pimienta picante), acidulante, (ácido cítrico). Contiene soya, sulfitos y apio.

ITEM: ACEITE VEGETAL 5000G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ACEITE VEGETAL 5000G	X 5000G	compuesto orgánico que se obtiene de las plantas y está compuesto principalmente por triglicéridos. Se caracteriza por ser insoluble en agua

ITEM: YUCA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
YUCA	X LIBRA	tubérculo con un sabor ligeramente diferente a la papa que se emplea en el recetario

ITEM: ZANAHORIA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: ZANAHORIA	X LIBRA	raíz vegetal de color naranja, textura leñosa y forma cilíndrica o redonda. Es una hortaliza de la familia de las apiáceas

ITEM: HABICHUELA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: HABICHUELA	X LIBRA	planta herbácea anual de climas cálidos, tallos delgados, hojas trifoliadas, con pequeñas estípulas en la base del peciolo e inflorescencias que se sitúan en racimos terminales o axilares, según sean variedades enanas o de enrame.

ITEM: TOMATE DE ARBOL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: TOMATE DE ARBOL	X LIBRA	fruta de forma ovalada originaria de Sudamérica, de las regiones subtropicales de Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia

ITEM: SANDIA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
SANDIA	X LIBRA	rica en agua (más del 90%), dulce y baja en

		calorías, con piel verde rayada y pulpa roja o amarilla con semillas, aunque hay variedades sin pepitas. Sus características incluyen forma redonda u ovalada, peso de 3-8 kg (o más),

ITEM: ZAPALLO X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: ZAPALLO	X LIBRA	fruta en baya de la planta calabacera, que pertenece a la familia de las cucurbitáceas. Es una verdura versátil y popular que se puede comer dulce o salada.

ITEM: PAPA CRIOLLA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PAPA CRIOLLA	X LIBRA	tubérculo de color amarillo, piel delgada y textura suave y mantecosa. Es un alimento básico en la dieta

ITEM: REMOLACHA X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
REMOLACHA	X LIBRA	hortaliza con una raíz carnosa y profunda, de color rojizo y sabor dulce.

ITEM: CILANTRO X LIBRA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: CILANTRO	X LIBRA	planta aromática de la familia de las apiáceas que se caracteriza por sus hojas verdes, flores blancas o rosadas, y frutos redondos.

ITEM: MORA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ITEM: MORA X LIBRA	X LIBRA	fruta pequeña, redonda o ligeramente alargada, de color negro brillante intenso. Está formada por la unión de pequeñas drupas que contienen una semilla diminuta.

ITEM: LULO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
LULO	X LIBRA	fruta redonda/ovalada, con piel verde/amarilla y pulpa jugosa, ácida, aromática (cítricos/piña) y con semillas, rica en vitaminas (C, A, B) y minerales (potasio, hierro)

ITEM: CREMA DENTAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CREMA DENTAL	UND x 150 ml UND X 22 mL	Agua y humectantes (glicerina): 75 % Abrasivos: 20 % (rocas/sal/arenas) Surfactantes (lauril éter sulfato de sodio) y agentes de sabor: 2 % Amortiguadores del pH: 2 % Colorantes y agentes que opacan y aglutinan: 1,5 % Fluoruro: 0,15 % Monofluorofosfato de sodio o MFP (en algunos casos) Bicarbonato de sodio.

ITEM: CEPILLO DENTAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CEPILLO DENTAL	UND	incluyen cerdas suaves (generalmente) con puntas redondeadas, un cabezal pequeño para acceder a todas las áreas, un mango ergonómico con buen agarre, y la opción de cepillos eléctricos con movimientos avanzados para una limpieza superior

ITEM: JABON DE BAÑO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABON DE BAÑO EN BARRA	UND x 125G	Apariencia Barra anatómica. Fragancia (Acuosa, maderosa, almizclada). Jabón Anhídro, en % 60.0 Min. Acidez libre como ácido oleico, en % 2.5 Máx. Cloruros como NaCl, en % 1.2 Máx. Materia inorgánica insoluble en alcohol y en agua, en % 4.0 Máx.

ITEM: CONDIMENTO COLOR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CONDIMENTO COLOR	x 500G	Harina de arroz: 60.0% (estimación) Colorantes-artificiales: 20.0% (estimación) — E102: 10.0% (estimación) — Punzo-4r: 10.0% (estimación) Contiene: 10.0% (estimación) — E102: 5.0% (estimación) — Informacion-alergenica: 5.0% (estimación) Este-producto-ha-sido-elaborado-en-una-fabrica-que-procesa-algunos-productos-que-contienen-soya: 5.0% (estimación) Mostaza: 5.0% (estimación)

ITEM: ESPONJA MULTIUSO ABRASIVA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ESPONJA MULTIUSO ABRASIVA	UNIDAD	está constituida por una espuma y fibra abrasiva con un potente agente antiviral y antibacteriano que elimina el 99.9% de los virus * y bacterias **. Garantiza un excelente poder de limpieza y una calidad superior. Ha sido desarrollada para lavar platos, cuenta con una fibra verde utilizada para limpiar aluminio y hierro. La espuma amarilla se puede utilizar para limpiar superficies delicadas tales como vidrio, vajilla, fregaderos y cubiertos.

ITEM: ESPONJA DE ALAMBRE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ESPONJA DE ALAMBRE	PAQUETE X 3	Constituido por fibra abrasiva de acero inoxidable, con apariencia Esponja de alambre bien armado, abrasiva con fibra de acero inoxidable. Peso en gramos g, 8,3 – 9,0 Diámetro promedio: 5cm. Color: Plateado. Resistente a la oxidación.

ITEM: ESPONJA DE BRILLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ESPONJA DE	PQTE X 6	En lana de acero.

BRILLO		Aspecto: forma cilíndrica. Color: gris Peso por unidad: 6 g +/- 1 g Diámetro: 4.5 +/- 0.5 cm Longitud: 8.5 +/- 0.5 cm

ITEM: GUANTES ANTIBACTERIALES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
GUANTES ANTIBACTERIALES	PAR	Legislación Aplicable: NTC 1725 Composición Cualitativa: Componentes Principales • Látex natural Componentes Secundarios • Acelerantes y Vulcanizantes • Estabilizantes • Cargas y pigmentos

ITEM: ESCOBA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ESCOBA +MANGO ALARGADO.	Escoba + mango alargado.	**Escoba** es un **instrumento de limpieza** que se utiliza para barrer y limpiar una superficie arrastrando la suciedad. Las escobas disponen de un palo alargado que funciona a modo de mango, en cuyo extremo inferior hay fibras o ramas. la Norma Técnica Colombiana NTC 2640, la cual establece los requisitos que deben cumplir los monofilamentos sintéticos utilizados en la fabricación de escobas y cepillos. Incluye la clasificación de los monofilamentos en tipos y clases, las condiciones generales, los requisitos dimensionales y de propiedades físicas, la toma de muestras y los ensayos a realizar.

ITEM: TRAPEADOR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
TRAPERO FABRICADO EN PABILO	Trapero fabricado en pabilo	Trapeadores fabricados con la más alta tecnología, con hilos de algodón. Suaves, ligeros y muy resistentes. Alta durabilidad, ligeros que evitan el cansancio del usuario ayudando a hacer más rápida y eficaz la limpieza. Gran capacidad de absorción, logrando un secado más rápido de los

		pisos, fácilmente lavables. La Norma Técnica Colombiana NTC 2640, la cual establece los requisitos que deben cumplir los monofilamentos sintéticos utilizados en la fabricación de escobas y cepillos. Incluye la clasificación de los monofilamentos en tipos y clases, las condiciones generales, los requisitos dimensionales y de propiedades físicas, la toma de muestras y los ensayos a realizar.

ITEM: BOLSAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
BOLSA DE BASURA BOLSA PAPELERA BOLSA ROJA	Paquete bolsa de basura por 8 unidades	Material gruesa polietileno calibre mínimo de calibre 22 industrial Calibre medio (1.5 a 2 mils / 300 - 400 galgas). La bolsa de basura está compuesta básicamente por los siguientes productos: plásticos, metales, papel y cartón, tetrabriks, vidrios, materia orgánica. Resolución 2184 de 2019Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones

ITEM: TALCO DESODORANTE PARA PIES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
TALCO DESODORANTE PARA PIES	UND X 30G UND X 100G	Óxido de Zinc Ayuda eliminar la excesiva humedad, evita la proliferación de bacterias y la erradicación de malos olores. Triclosán Agente Antibacteriano y fungicida. Aspecto Polvo homogéneo sin partículas extrañas. Color Blanco. Olor Característico PH (a 25ºC) 8.32 Granulometría 100 micra Tenuidad Pasado 100% por malla N°100.

ITEM: BANANO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
BANANO	500G	Integridad: Los bananos deben estar enteros, sanos, limpios, y libres de daños físicos, como magulladuras, descomposiciones, o daños por hongos.

		Aspecto: Deben tener un aspecto fresco, con el pedúnculo intacto y sin olores o sabores extraños. Madurez: La madurez debe ser la adecuada para el mercado objetivo, con un color amarillo y pulpa blanda y carnosa. Dimensiones y Peso: Forma: La forma debe ser alargada o ligeramente curvada, con una forma típica de la variedad. Peso: El peso del dedo del banano debe estar dentro de ciertos rangos, dependiendo de la variedad y del mercado. Tamaño: Los dedos de banano deben tener un tamaño mínimo y máximo, generalmente en torno a los 18-20 cm.

ITEM: DESODORANTE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**DESCRIPCIÓN GENERAL**
DESODORANTE CREMA	X100G X 30 G	OBJETIVO: Limitar los olores corporales. Para todo tipo de pieles. Aplicación fácil y rápida. UTILIZACIÓN: Practico y fácil de transportar, no pegajoso, no deja ninguna marca en la ropa, permite una utilización a cualquier momento. TEXTURA: Fluido INGREDIENTES Y ACTIVOS DE PLANTAS: Los tratamientos han sido elaborados con componentes de alta tolerancia: ALUMBRE DE POTASIO: de origen mineral, Astringente, Anti-bacteriano, No alergizante, No irritante, Sin alcohol, Sin hidróxido de aluminio

ITEM: LIMPIADOR AMBIENTADOR LIQUIDO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**DESCRIPCIÓN GENERAL**
LIMPIADOR AMBIENTADOR LIQUIDO	x 5000CM3	Apariencia Líquido, color especifico a fragancia Densidad 20ºC 1.0268 gr/ml. Punto de ebullición (ºc) N.R. Punto de fusión (ºc) N. A. PH 1,0 – 2,5 Solubilidad soluble en cualquier proporción de

		agua.

ITEM: PERCARBONATO INDUSTRIAL X KILO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PERCABONATO INDUSTRIAL	KILO	es un compuesto químico que se utiliza principalmente como blanqueador y desinfectante en la industria de los detergentes y la limpieza del hogar

ITEM: ATOMIZADOR MULTIUSOS PLASTICO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ATOMIZADOR MULTIUSOS PLASTICO	UNIDAD	material resistente a los impactos, característico por su alta resistencia química e impenetrabilidad a la mayoría de gases, por lo que puede soportar productos químicos, solventes, ácidos, detergentes y líquidos de limpieza sin ningún inconveniente

ITEM: CEPILLO DE MANO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CEPILLO DE MANO	UNIDAD	Cepillo con extremos redondeados para mayor resistencia al impacto, para el lavado de ropa, calzado y diferentes superficies. Uso y aplicación: cepillo para lavar a mano. Elaborado en base plástica resistente a los solventes comunes y al impacto, monofilamento sintético.

ITEM: RECOGEDOR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
RECOGEDOR	UNIDAD	recipiente en el que se deposita la basura que se ha arrastrado y acumulado con la escoba. Suele consistir en una bandeja abierta por la parte frontal y superior con un mango en su parte posterior. El recogedor se apoya en el suelo en el momento en que se ha acumulado suficiente basura.

ITEM: CEPILLO DE PISO

DENOMINACIÓN	UNIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL

TÉCNICA DEL BIEN	DE MEDIDA	
CEPILLO DE PISO	UNIDAD	generalmente incluyen material de cerdas (polipropileno, nailon para dureza), dimensiones (ancho, largo, alto), tiene mango (madera, metal, telescópico), si incluye escurridor de goma, y su uso principal (residencial, industrial, para concreto, azulejos), siendo clave la resistencia, dureza y capacidad de fregado

ITEM: CHAMPU 500CC

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CHAMPU	CENTIMETOS CUBICOS	es un producto líquido o sólido usado para limpiar el cabello y el cuero cabelludo, eliminando la suciedad, el exceso de grasa (sebo) y residuos.

ITEM: JABON PARA MANOS LIQUIDO X 4LT

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABON PARA MANOS LIQUIDO	LITROS	es un producto de higiene diseñado para limpiar y desinfectar las manos, eliminando suciedad, gérmenes y bacterias. Suelen estar formulados con ingredientes que no resecan la piel y pueden incluir agentes humectantes y fragancias para dejar las manos suaves y con un aroma agradable.

ITEM: JABON BARRA LIMON X 300G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABON BARRA LIMON	UNIDAD X 3OO G	ofrece una limpieza impecable y máximo rendimiento para limpiar tu loza, pisos y baños. Su poder arranca-grasa con extracto de limón está formulado para múltiples usos con el fin de brindar una limpieza profunda.

ITEM: JABON BARRA AZUL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABON BARRA AZUL	UNIDAD X 3OO G	típicamente elaborado con grasas naturales y químicos como silicato de sodio y carbonato de calcio, que lo hacen ideal para

		desmanchar y desengrasar ropa y superficies, ofreciendo un aroma agradable y cuidado para las manos, aunque contiene ingredientes fuertes como la lejía para su función limpiadora. Sus especificaciones incluyen alto poder desengrasante, fragancia, colorante, y una fórmula que puede ser biodegradable.

ITEM: JABON LIQUIDO PARA LAVAR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABON LIQUIDO PARA LAVAR	UNIDAD X 20 LT	Aspecto: Líquido traslúcido u opaco, viscoso. Color: Azul claro, ámbar, o según formulación. Olor: Perfumado (ej. brisa, flores de algodón, citronela). pH: Generalmente entre 7.5 y 8.5 (ligeramente alcalino). Densidad: Cerca de 1.00 - 1.05 g/cm³ a 20°C. Solubilidad: Total en agua.

ITEM: LIMPIDO (BLANQUEADOR DESINFECTANTE)* 20 LTR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
LÍMPIDO (BLANQUEADOR DESINFECTANTE)	UNIDAD * 20 LTR	Límpido (blanqueador desinfectante) formulado para eliminar el 99.9% de bacterias y hongos, limpiar, desmanchar y desodorizar superficies y textiles (solo blancos de algodón/lino). Sus especificaciones incluyen una concentración de hipoclorito de sodio (comúnmente alrededor del 3-5.25% activo, dependiendo del producto), pH alcalino (aproximadamente 12 o más), y que se presenta como un líquido transparente amarillo claro con olor a cloro, requiriendo buena ventilación y precauciones de seguridad.

ITEM: CHOCOLATE TRADICIONAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
CHOCOLATE TRADICIONAL	X 250 gr	sea en barra o como bebida, se elabora a partir de granos de cacao tostados y molidos,

		a menudo con la adición de azúcar y otros ingredientes como leche, vainilla o especias. La elaboración tradicional a menudo implica procesos como la fermentación, el secado, el tostado y la molienda de los granos de cacao, buscando resaltar sus sabores naturales. El resultado final puede variar desde un chocolate amargo con alto porcentaje de cacao hasta versiones más dulces con leche, dependiendo de la proporción de ingredientes y los procesos aplicados.

ITEM: AREPA DE MAÍZ COCIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
AREPA DE MAÍZ COCIDA	UNIDAD	Preparación culinaria plana y redonda, hecha principalmente de harina de maíz, aunque también puede elaborarse con arroz, yuca, plátano u otros tubérculos. Se cocina a la parrilla, al horno, frita o hervida, y es un alimento básico en la gastronomía de varios países americanos, especialmente en Colombia

ITEM: PAN X30G

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PAN	UNIDAD x 30g	alimento básico en muchas culturas, hecho principalmente de harina, agua y levadura, que se hornea para crear una masa fermentada y esponjosa. Es una fuente importante de carbohidratos y puede variar en sabor, textura y valor nutricional según los ingredientes y el proceso de elaboración.

ITEM: FÉCULA DE MAÍZ

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
FÉCULA DE MAÍZ	LIBRA	Es un polvo fino y blanco derivado del maíz, utilizado principalmente como agente espesante en la cocina. Es un ingrediente versátil en la preparación de salsas, cremas, sopas, postres y masas, proporcionando una

		textura suave y lisa sin alterar el sabor original. Además, al ser libre de gluten, es un componente esencial en dietas sin gluten.

ITEM: VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
VASOS DESECHABLES	PAQUETE X 50	Vasos plásticos con capacidad de 7 onzas, fabricados en polipropileno.

ITEM: PLATOS DESECHABLES PAQUETE X 10

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PLATOS DESECHABLES	PAQUETE X 10	platos plásticos tipo plano, de 20 cm de diametro, fabricados en polipropileno.

ITEM: SERVILLETAS PAQUETE X 100

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
SERVILLETAS	PAQUETE X 100	Servilletas de papel, dobladas, gramaje entre 17 y 20 gr/m² por capa, y composición de pasta de papel virgen.

ITEM: JABÓN LIQUIDO PARA LAVAR

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
JABÓN LIQUIDO PARA LAVAR	X 20 LT	Composición: Incluye agua como base, tensioactivos para la limpieza, agentes humectantes para la hidratación, y a veces ingredientes adicionales como emolientes, espesantes, conservantes y fragancias, así como agentes antibacteriales. pH: Un pH neutro (alrededor de 6.5-7.5) es común para evitar irritaciones en la piel, especialmente con uso frecuente, según KipClin. Densidad: Suele estar entre 0.9 y 1.35 kg/dm³

ITEM: PONQUE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
PONQUE	UNIDAD X 40 G	porción individual de torta húmeda, tradicionalmente negra, hecha con una masa enriquecida con frutas (uvas pasas, ciruelas, brevas) y nueces maceradas en vino

ITEM: LECHE LIQUIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
LECHE LIQUIDA	UNIDAD X 1OOO ML	composición nutricional como grasa (aprox. 3.5% para entera), proteínas y lactosa, así como parámetros fisicoquímicos como densidad (1.028-1.035 g/ml), pH (6.4-6.8), punto crioscópico (-0.52/-0.54°C) y un punto de ebullición cercano a 100.5°C

ITEM: VINAGRE INDUSTRIAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
VINAGRE INDUSTRIAL	UNIDAD X 3000 ML	El vinagre industrial es una solución concentrada de ácido acético (entre 10% y 75%) en agua, con propiedades desinfectantes, desincrustantes y desodorizantes, usado para limpieza profunda en industrias y exteriores

ITEM: VINAGRE DE COCINA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
VINAGRE DE COCINA	UNIDAD X 3000 ML	Las especificaciones del vinagre de cocina (generalmente blanco) incluyen una concentración de ácido acético del 4-7%, un aspecto transparente, sabor y olor ácidos característicos, y se usa en gastronomía, mientras que el vinagre de limpieza tiene mayor acidez (8-10%) para potenciar su función desinfectante y desengrasante

ITEM: DELANTAL PLÁSTICO

DENOMINACIÓN	UNIDAD DE	DESCRIPCIÓN GENERAL

TÉCNICA DEL BIEN	MEDIDA	
DELANTAL PLÁSTICO	UNIDAD	debe ser impermeable, fácil de limpiar y resistente a salpicaduras, con materiales como PVC o polietileno, espesores que varían (ej. 400 micras o 0.35mm) para durabilidad y medidas comunes (aprox. 70-80 cm ancho x 110-140 cm largo), incluyendo correas ajustables para cuello y cintura para un buen ajuste y protección ergonómica

ITEM: TOALLA DE LIMPIEZA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
TOALLA DE LIMPIEZA	UNIDAD	incluyen material (algodón, microfibra para absorción; mezcla para secado rápido), tamaño (como 40x60 cm para paños, o más grandes para secar), textura (suave, resistente, a veces con relieve), y formato (paños reutilizables, rollos de papel desechables).

ITEM: ARRANCAGRASA INDUSTRIAL

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
ARRANCAGRASA INDUSTRIAL	UNIDAD	De alto pH formulados para eliminar grasas pesadas, aceites y suciedad incrustada en maquinaria y superficies. Alcalinos: para cocinas industriales. A base de solventes: para aceites industriales y Base Acuosa.

ITEM: DESENGRASANTE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
DESENGRASANTE POR 500CC	UNIDAD	El desengrasante en presentación de 500 cc es un limpiador de acción rápida formulado para remover grasas pesadas, aceites y mugre incrustada. Se comercializa principalmente en envases con atomizador (spray) para uso directo

ITEM: LAVALOZA

DENOMINACIÓN	UNIDAD DE	DESCRIPCIÓN GENERAL

TÉCNICA DEL BIEN	MEDIDA	
LAVALOZA POR 500CC	UNIDAD	Los lavalozas líquidos de 500 cc (mililitros) son productos diseñados para la limpieza manual de vajillas y utensilios de cocina.

3. LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Tanto el proceso de Selección Pública como el futuro contrato que se suscriba como consecuencia del mismo, se regirá en lo pertinente, por el ordenamiento Constitucional, el régimen jurídico determinado en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, el Decretos 1082 de 2015 y se desarrollará con arreglo a los principios consagrados en el artículo 209 de la constitución política, en el Código Contencioso Administrativo, demás normas reglamentarias y demás normas civiles y comerciales que la complementan, adicionan y reglamentan, disposiciones que regulen la materia, Convocatorias limitadas a Mipyme.

el Artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, la oferta más favorable será aquella que teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para el Municipio, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos.

La modalidad de Selección Abreviada

Corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para la contratación de bienes o servicios de menor cuantía. Bajo esta modalidad, se encuentran:

- Selección Abreviada de Menor cuantía.
- Selección Abreviada de Subasta Inversa.
- Acuerdos Marco de Precio.

La contratación de menor cuantía, es para la adquisición de bienes o servicios, cuyo valor esté por encima del diez por ciento (10%) de la mínima cuantía y hasta el máximo límite de la menor cuantía, es decir al monto a partir del cual empieza la contratación de mayor cuantía para licitación pública.

Bajo la modalidad de Subasta Inversa se adquieren los bienes y servicios de características técnicas uniformes o de común utilización, es decir que contienen las mismas especificaciones técnicas, por lo tanto, todos los proponentes ofrecen el producto con las mismas características y la puja se realiza disminuyendo el precio inicial en un porcentaje previamente establecido en el pliego de condiciones. Esta modalidad de selección es independiente de la cuantía del contrato a suscribir.

El Acuerdo Marco de Precio, es la contratación que hace la entidad estatal que lidera y coordina el Sistema de Compra Pública de Colombia - Colombia Compra Eficiente, con diferentes proponentes que han participado previamente, en la licitación pública adelantada por la misma, para la adquisición de bienes y servicios; por lo tanto las

entidades estatales debemos acogernos a dicho acuerdo, lo que hace más ágil la contratación, toda vez que ya no es necesario adelantar el proceso licitatorio, sino que se publica en la Tienda Virtual del Estado Colombiano la solicitud de contratación, a la cual deben responder con su propuesta, todos los oferentes adjudicatarios del proceso mencionado y la entidad estatal escoge la de menor precio.

En atención a la Ley 1150 de 2007 "*Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.*" En su artículo 2 numeral 2, dispone:

*"2. **Selección abreviada**. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual."*

El Gobierno Nacional reglamentará la materia.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

(…)
b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;(…)"
Decreto 1510 de 2013 compilado en el Decreto 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública."

Decreto 1082 de 2015 ***"****Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del*

*sector Administrativo de Planeación Nacional***"** establece:

Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa. Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la subasta inversa:
1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos parles, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parle debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.
5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe aplicar los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2 17 del presente Decreto.
(Modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021)
(Decreto 1510 de 2013, artículo 41)
El proceso de selección abreviada y el futuro contrato que se suscriba como consecuencia del mismo, se regirá en lo pertinente por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que la modifiquen, adicionen o complementen y se desarrollará con arreglo a los principios consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política, en el Código Contencioso Administrativo, las disposiciones del Código Civil y el Código de Comercio en lo pertinente.

En concordancia, se tiene en cuenta que este proceso no supera el 10% de la menor cuantía establecido por Decreto Municipal No. 001 enero 02 de 2026 “Por medio del cual se establecen las cuantías para contratación para la vigencia del año 2026 del municipio de Caicedonia, Valle del Cauca”, como lo ilustra la imagen:

MINIMA CUANTIA: DE $1 HASTA $49.025.340
MENOR CUANTIA: DE: $49.025.341 HASTA $490.253.400
LICITACIÓN PUBLICA: DE $490.253.401 EN ADELANTE

Fuente: Decreto Municipal No. 001 de enero 02 de 2026

Atendiendo al objeto y a la cuantía del proceso, la cual no supera los $ 490.253.400 de la menor cuantía de esta entidad, se adelantará la selección del contratista haciendo uso del procedimiento establecido para la Selección Abreviada de Subasta Inversa, conforme a lo estipulado en el artículo 2 numeral 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo ***2.2.1.2.1.2.20*** y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad Estatal debe recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la Apertura del Proceso de Contratación. En este pliego de condiciones se describen aspectos técnicos, legales, financieros, contractuales, de experiencia y cumplimiento, entre otros, que el Municipio de Caicedonia considera que el oferente debe tener en cuenta para elaborar y presentar su propuesta. El contenido del pliego de condiciones debe ser interpretado integralmente. El orden de los capítulos y numerales no implica prelación entre los mismos. Los títulos utilizados son orientadores y no afectan las exigencias en ellos contenidos.

Teniendo en cuenta el objeto complejo de la contratación y la cuantía de la misma, la presente convocatoria se desarrollará a través de la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA.

4. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y L A IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

4.1. OBJETO DEL CONTRATO	Suministro de víveres para los adultos mayores del Hogar del Anciano Santa Ana HASA

4.2 PLAZO	El contrato de suministro resultante del presente proceso de selección, tendrá un plazo de ejecución de pactado desde la suscripción del acta de inicio hasta el 30 de diciembre de 2026 o hasta agotar los recursos financieros, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

4.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.3.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con lo estipulado en la ficha técnica. 2. Presentar los informes de actividades mensuales y el pago correspondiente a su seguridad social. 3. Cumplir a cabalidad con lo pactado en el

	contrato. 4. Informar por escrito la ocurrencia de situaciones constitutivas de fuerza mayor o caso fortuito al supervisor, recomendando las acciones que se deben tomar para conjurar el problema que puedan afectar la adecuada ejecución del contrato. 5. Acatar las recomendaciones, correcciones y aclaraciones que de la revisión técnica y jurídica resultaren y le sean efectuadas por el MUNICIPIO. 6. Presentar los documentos necesarios para la legalización y el perfeccionamiento del contrato. 7. Entregar los productos solicitados en las instalaciones del Hogar del Anciano, previa solicitud de la Coordinadora y aprobación de la Secretaría de Desarrollo Social. 8. Entregar semanalmente de acuerdo con la solicitud realizada por la Coordinadora del Hogar del Anciano 9. Garantizar la calidad de los productos requeridos. 10. Respetar los precios ofrecidos durante el término de vigencia del contrato. 11. Cumplir con las condiciones de calidad y cumplimiento del contrato. 12. Presentar los documentos necesarios para la legalización y perfeccionamiento del contrato. 13. Acatar las recomendaciones, correcciones y aclaraciones que de la revisión técnica y jurídica resultaren y le sean efectuadas por el Municipio. El suministro deberá cumplir con lo siguiente: ✓ Los productos a suministrar deben ser en las cantidades requeridas en los estudios. ✓ El contenido debe ser por libras, kilos, unidades, cumpliendo las medidas de peso y según las indicaciones de la Coordinadora del Hogar del Anciano Santa Ana ✓ Los productos a suministrar no podrán estar vencidos.

	✓ Las entregas deben ser semanales en el programa Centro Vida, en el momento que se realice la requisición por parte de la entidad contratante o en común acuerdo con el supervisor. ✓ Se deben presentar las facturas debidamente legalizadas con la relación de los bienes suministrados para el cobro de los bienes adquiridos. **NOTA:** El oferente debe presentar certificación bancaria para el correspondiente pago, en lo posible el día de la firma del contrato ante la Tesorería Municipal de Caicedonia Valle del Cauca

4.3.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE CAICEDONIA	1. Cancelar el valor del contrato de acuerdo a lo pactado en la forma de pago. 2. Realizar las observaciones y/o consideraciones que sean pertinentes. 3. Facilitar el acceso a la información que sea necesaria de manera oportuna, para la debida ejecución del contrato. 4. Realizar la supervisión del contrato.

4.4 LUGAR DE EJECUCIÓN	Municipio de Caicedonia, Valle del Cauca. Hogar del Anciano Santa Ana.

4.5 FORMA DE PAGO	El municipio de Caicedonia cancelará al contratista el valor contratado en pagos parciales a la entrega del producto con la presentación de la respectiva factura, recibido a entera satisfacción por el supervisor.

4.5.1 DESCUENTOS MUNICIPALES	La Alcaldía De Caicedonia efectuará al contratista las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.

TRIBUTO	PORCENTAJE
Estampilla Pro-Univalle (si aplica)	2,0%
Estampilla Pro-Hospital (si aplica)	1,0%
Estampilla Pro-Cultura (si aplica)	1,0%
Tasa Pro-Deporte (si	2,5%

aplica)	
Estampilla Pro-Bienestar Adulto Mayor (si aplica)	4,0%
Estampilla para la Justicia Familiar (si aplica)	2,0%
Estampilla Pro-Universidad del Pacifico Omar Barona Murillo (si aplica) Ordenanza 549 de 2020	0,5%

Impuesto de timbre del 1% sobre los contratos que sean iguales o superiores a $ 289.794.000, equivalentes a 6.000 UVT.
Retención por Prestación de Servicios, así:
Declarantes: 4% antes de IVA
No Declarantes: 6% antes de IVA.

RETENCION EN LA FUENTE PARA COMPRAS, si es declarante el 2.5% sobre el valor de la compra, si no es declarante el 3.5% del valor de la compra, PARA SERVICIOS si es declarante el 4 % sobre el valor del servicio, si no es declarante el 6 % sobre el valor del servicio. (si aplica)

RETEICA: someter el pago a la tarifa **articulo 72 acuerdo 019 de 2023**, teniendo en cuenta que para servicios la base son 50 UVT para servicios y 27 UVT para suministros estos valores son antes del IVA. (si aplica)

Tener en cuenta en la Estampilla para la Justicia Familiar del 2,0% las disposiciones contenidas en la Ley 2126 de 2021 y Acuerdo 008 de 2023. A continuación, se muestra el enlace del acuerdo en mención https://www.caicedonia-valle.gov.co/normatividad/acuerdo-n-008--023-del-25-de-julio-de-2023

4.6 TIPO DE CONTRATO	El objeto que se requiere, corresponde a un contrato de suministro.

5.1 RUBRO-PRESUPUESTAL:	Disponibilidad Presupuestal N°. 0000995 del 17 de julio de 2026, rubros

	2.3.2.02.02.006410400862229-5 suministro de vivieres y elementos de aseo adultos mayores HASA. Fuente 097 superávit adulto mayor, por valor de 50.175.825 y 2.3.2.02.02.006410400862229-8 suministro de víveres programa adulto mayor. Fuente 011 propósito general libre inversión, por valor de 150.975.000, para un valor total de DOSCIENTOS UN MILLONES CIENTO CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS MCTE ($201.150.825), expedido por la Secretaría de Hacienda.
6.FACTORES DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE	Respecto de la Subasta Inversa, Colombia Compra Eficiente, en su Concepto C – 123 de 2021 (Respuesta a consulta P20210217001316) La define “como un mecanismo que se concibió con la finalidad de introducir una metodología alternativa para el proceso de negociación y perfeccionamiento del contrato estatal. Su regulación se encuentra en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en donde se indica que la figura tiene como finalidad confrontar, de manera dinámica, las distintas ofertas que pueden presentarse para los procesos de licitación pública, para los procesos de selección abreviada que tienen por finalidad la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, y en los procesos de enajenación de bienes del Estado . En este contexto, la doctrina ha señalado que «se entiende por subasta inversa para la presentación de la oferta, la puja dinámica, mediante la cual los oferentes, durante un tiempo determinado, ajustan su oferta respecto de aquellas variables susceptibles de ser mejoradas, con el fin de lograr el ofrecimiento que representa la mejor relación costo-beneficio para la entidad, de acuerdo con lo señalado en el pliego de condiciones». En igual sentido, la doctrina especializada destaca de este mecanismo que «al encontrarse definidas las características del bien, lo que se va a evaluar únicamente es el precio, porque se entiende que todos los bienes que se propongan tienen idéntica característica técnica al tratarse de bienes comunes, de ahí la falencia de la

	modalidad de subasta inversa que se tiene en Colombia, en tanto está limitada a la puja con base al precio» . De este modo, la subasta inversa constituye una metodología alternativa para la configuración de la oferta por parte de los proponentes, que se presenta como un mecanismo eficiente para que las entidades públicas obtengan el mejor valor en dinero de los bienes y servicios que pretenden adquirir, derivado de un procedimiento de contratación de carácter competitivo guiado, precisamente, por los factores de puja y dinamismo. Como ya se mencionó, la figura de la subasta inversa puede ser utilizada en el ordenamiento colombiano para adelantar distintas modalidades de selección, entre ellas la licitación pública y la selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización. (…) Por ello, para considerar si determinados bienes o servicios encuadran en esta noción no es necesario que la entidad acredite que estos son contratados por más de una entidad estatal, toda vez que incluso podrían ser de común utilización al interior de una misma entidad. En tal sentido, siempre que se cumplan los elementos de la noción desarrollados anteriormente, se podrá considerar que un bien o servicio es de características técnicas uniformes. En este sentido, en relación con el procedimiento aplicable, el proceso de subasta inversa para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización podrá realizarse de manera presencial o de forma virtual, según la decisión discrecional de la entidad estatal. Si se decide adelantarla electrónicamente, se debe fijar en los pliegos de condiciones el sistema que va a utilizar para la subasta y los mecanismos de seguridad para el intercambio de los mensajes de datos. (…)

	A efectos de la consulta, es pertinente detenerse en el numeral 6 del artículo citado , puesto que prevé la regla sobre el inicio del proceso de subasta, en los siguientes términos: «La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido». Como se evidencia, la normativa aplicable prevé con claridad que la subasta inversa debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes en cada una de las propuestas presentadas, lo cual supone que antes de su inicio la entidad estatal debe verificar en las propuestas presentadas y habilitadas el precio más bajo ofertado. En este punto es importante aclarar que el anterior supuesto es distinto a aquel en el cual se presente sólo una propuesta pues, tal como lo prevé el numeral 5 del artículo citado, si esa única propuesta cumple a cabalidad con las condiciones exigidas la entidad estatal debe adjudicar el proceso de selección a ese oferente, siempre y cuando se verifique que «el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa». Ahora bien, es también importante aclarar que el procedimiento previsto en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015 se aplica tanto para la subasta inversa presencial, como para aquella electrónica. En efecto, el decreto no hace distinción entre una y otra modalidad, y tampoco condiciona su aplicación a factores distintos a los allí determinados. En este orden de ideas, es posible concluir que nuestra normativa dispuso que el precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el precio menor contenido en las ofertas presentadas y, de este modo, los proponentes que resulten habilitados para participar en la subasta podrán presentar sus pujas o lances de precio electrónicamente, usando para el efecto las herramientas y medios tecnológicos y de

	seguridad definidos en los pliegos de condiciones. Así las cosas, una vez presentadas las propuestas y estudiadas por la entidad, se procederá a habilitar a los proponentes y a verificar el precio más bajo ofertado para, con base en él, iniciar la subasta inversa. (…) De este modo, en el caso de la subasta inversa electrónica los proponentes que resultaren habilitados para participar en la subasta pueden realizar sus pujas o lances de precio, partiendo de ese menor precio y usando, para el efecto, las herramientas y medios tecnológicos y de seguridad definidos en los pliegos de condiciones. Por tanto, la entidad contratante, previo al inicio de la subasta inversa, deberá abrir todas las propuestas presentadas para determinar el precio más bajo ofertado y, con base en él, iniciar la subasta. En ella participarán todas las ofertas habilitadas o incluso una sola de ellas, sin que sea necesaria la concurrencia de todos los oferentes habilitados, tal como se explicó. Este concepto tiene el alcance previsto en el artículo 28 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.” Conforme a lo transcrito, La escogencia recaerá según lo definido en la selección abreviada de subasta inversa, la cual debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y, en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la selección abreviada de subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el margen mínimo establecido. Teniendo en cuenta el objeto complejo de la contratación y la cuantía de la misma, la presente convocatoria se desarrollará a través de la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA.
7. REQUISITOS HABILITANTES	El oferente deberá cumplir con las condiciones técnicas requeridas por la Alcaldía de

	Caicedonia en el presente proceso y en los estudios previos, de su verificación se determinará si se cuenta con la capacidad técnica y es habilitado. Estar debidamente inscrito para participar el proceso de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones. Podrán participar en el presente procedimiento de selección: • Personas naturales o personas jurídicas, nacionales, de naturaleza pública, mixta o privada. • Consorcios o Uniones Temporales, conformados por personas naturales o jurídicas que se integren de acuerdo con lo previsto en el artículo 7o de la Ley 80 de 1993. • Sociedades de Objeto Único, esto es, sociedades conformadas con el único objeto de presentar una propuesta, celebrar y ejecutar un contrato estatal. La responsabilidad de los socios de estas sociedades, y sus efectos, se regirán por las disposiciones previstas en la Ley 80 de 1993 para los Consorcios. Los proponentes deben acreditar experiencia ESPECÍFICA en la ejecución de contratos, que cumplan las siguientes condiciones: **Experiencia:** El proponente deberá anexar como requisito técnico en su oferta ocho (08) certificaciones de experiencia sobre contratos ejecutados cuyo objeto hayan sido iguales o similares a la presente convocatoria y que se encuentre reportado en el RUP, cuyo objeto o código de clasificación UNSPSC guarde relación con el objeto del presente proceso, y así mismo la experiencia registrada en el RUP debe incluir los siguientes códigos: 50131700, 50181900, 50202300, 50151500, 50221000, 24111500, 47131600, 47131700, 50131600, 50131800, 50161500, 50171500, 50201700, 50221300,

	50401800, 50404600, 50405300, 50405700, 50406700 - Se pide mínimo 15 códigos figuradas en cada una de las certificaciones - Las certificaciones deben estar en el RUP. **Documentos complementarios:** **a.** Los proponentes interesados deberán junto con su propuesta adjuntar a la misma el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente, cuya fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre de la presente Selección Abreviada de subasta inversa, además. **b.** Los proponentes interesados deberán tener como mínimo 10 años de haber sido constituida, se verificará mediante la revisión de la cámara de comercio, además se verificará que el objeto corresponda al del presente proceso. **c.** La Cámara de Comercio deberá tener dentro de su actividad económica el código 4631 **d.** En caso de certificación presentada en Consorcio o Unión Temporal se tendrá en cuenta el valor proporcional a la participación en el consorcio o Unión temporal. **e.** Si los proponentes incumplen los requisitos anteriormente descritos obtendrán calificación NO ADMISIBLE. **f.** Documento que evidencie que el proponente cuenta con bodega en el municipio de Caicedonia para garantizar las entregas en el tiempo requerido y con las condiciones óptimas (debe incluir registro fotográfico y ubicación). **g.** Carta de presentación de la propuesta, de acuerdo con el contenido del Modelo suministrado por la entidad y suscrita por el proponente **h.** Propuesta firmada por el proponente. **i.** Garantía de seriedad de la oferta. La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la

	aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta. **j.** 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 los representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme a lo señalado en el parágrafo 1o del artículo 7o de la Ley 80 de 1993. Los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento del MUNICIPIO, en el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal deberá adjuntar con su propuesta debidamente diligenciado y firmado para cada caso en particular el documento de conformación del consorcio o la unión temporal, de conformidad con lo establecido en el artículo 7o. de la Ley 80 de 1993. **k.** El proponente deberá en cumplimiento al Decreto 248 de 2021 el cual dicta la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos (ARTÍCULO 2.20.1.1.3.) **l.** Deberá anexar promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en

	operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. **PARÁGRAFO**. En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones. (ARTÍCULO 2.20.1.1.4.) **DEMOSTRACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA.** Los PROPONENTES, deben demostrar que cuentan con la capacidad financiera adecuada para ejecutar el objeto de la presente contratación, la cual se medirá de conformidad con los parámetros que se describen en el presente numeral. Para analizar la información financiera, será requisito indispensable que el PROPONENTE adjunte a su propuesta, a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente, siempre y cuando la información documental haya sido objeto de verificación por parte de la Cámara de Comercio respectiva, según conste en el certificado que al efecto se expida. Teniendo en cuenta lo dispuesto en el decreto 579 de 2021

	En atención a lo expuesto en el Decreto 579 de 2021, "los requisitos e indicadores de la capacidad financiera y organizacional de que trata el literal (b) del artículo 2.2.1.1.1.5.6. del Decreto número 1082 de 2015 corresponderán a los últimos tres (3) años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente. En armonía con lo anterior, a partir del 1 de julio de 2021, las cámaras de comercio certificarán la información de que tratan los parágrafos transitorios 1 y 2 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. de este Decreto" Por lo expuesto a partir del 1 de julio de 2021 las Entidades Estatales establecerán y evaluarán los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional teniendo en cuenta la información que conste en el Registro Único de Proponentes. En todo caso, se establecerán indicadores proporcionales al procedimiento de contratación. Para ello, atendiendo a las condiciones aludidas, en relación con los indicadores de la capacidad financiera y organizacional, de los procesos de selección cuyo acto administrativo de apertura o invitación se publique a partir del 1 de julio de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP, por lo que las Entidades Estatales evaluarán estos indicadores, teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente" En caso de no cumplir con los requisitos de patrimonio, liquidez y endeudamiento exigidos en los numerales siguientes, la oferta será **RECHAZADA** y no será tenida en cuenta en el proceso de evaluación. En caso de consorcio o uniones temporales, este indicador se calculará con la sumatoria del valor del patrimonio de cada integrante. La evaluación financiera de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente, siempre y cuando la información documental haya sido objeto de verificación por parte de la Cámara de Comercio respectiva,

	según conste en el certificado que al efecto se expida. De acuerdo al decreto 579 de 2021 Si la información documental no ha sido objeto de verificación por parte de la Cámara de Comercio, según conste en el certificado correspondiente, la misma información será objeto de verificación directamente por parte de la Entidad. Para el efecto el proponente deberá presentar junto con la propuesta: - El balance general y estado de resultados o el último balance comercial, o el balance de apertura, según el caso, debidamente certificados por contador público o revisor fiscal, según corresponda, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2649 de 1993 y Ley 222 de 1995, con corte a 31 de diciembre de 2022. Copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal y certificado de antecedente disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores. Toda la información financiera deberá ser presentada en moneda legal colombiana. En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO ADMISIBLE. **TABLA INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA** **INDICADOR INDICE REQUERIDO** **ÍNDICE DE LIQUIDEZ** Mayor o igual a 2,0 **INDICE DE ENDEUDAMIENTO** Menor o igual al 0.50 **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS** Mayor o igual a 6,0 **PATRIMONIO** Mayor o igual al presupuesto oficial **PATRIMONIO:** La ENTIDAD aceptará y evaluará únicamente aquellas propuestas en las que el PROPONENTE, con fundamento en la información financiera aportada con la oferta,

	acredite que su patrimonio es igual o superior al presupuesto oficial. En el caso de consorcios o uniones temporales el anterior requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes del mismo. **LIQUIDEZ; (> = a 2,0)** La Liquidez es el resultado de dividir el Activo Corriente por el Pasivo Corriente, se evaluará de la siguiente forma: El PROPONENTE debe certificar una Liquidez igual o superior a 2,0 En el caso de consorcios o uniones temporales el anterior requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes del mismo. **ENDEUDAMIENTO (<= 0,50):** El endeudamiento es el resultado de la división entre el Pasivo Total y el Activo Total y la multiplicación de dicho valor por 100. Este requisito se evaluará así: El PROPONENTE debe demostrar que su endeudamiento es menor o igual a 0,50. En el caso de consorcios o uniones temporales el anterior requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes del mismo. **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS** (> =6,0): Razón de Cobertura de Interés: Utilidad Operacional / Gastos de Interés Para La ENTIDAD aceptará y evaluará únicamente aquellas propuestas en las que el PROPONENTE, con fundamento en la información financiera aportada con la oferta, acredite que razón de cobertura de interés es mayor o igual a 6,0. En el caso de consorcios o uniones temporales el anterior requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes del mismo. **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:** El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores, con base en la información contenida en el RUP.

	TABLA INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL **INDICADOR ÍNDICE REQUERIDO** **RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO** Debe ser mayor o igual a 0,10 **RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS** Debe ser mayor o igual a 0,10 **RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO** (> = 0,10): Rentabilidad sobre el patrimonio: Utilidad operacional / Patrimonio Para participar se requiere que el proponente se encuentre en un margen igual o mayor al 0,10. La Rentabilidad sobre el Patrimonio del proponente se estima de acuerdo a lo consignado en el Registro Único de Proponentes RUP. Cuando se trate de propuestas presentadas bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, la Rentabilidad sobre el Patrimonio se determinará a partir de la sumatoria de las utilidades operaciones y los patrimonios de cada uno de los miembros que forman parte del consorcio o unión temporal. **Rentabilidad Sobre Activo** (> = 0,10): Rentabilidad sobre activos: Utilidad operacional / Activo Total. Para participar se requiere que el proponente se encuentre en un margen igual o mayor al 0,10. La Rentabilidad sobre activos del proponente se estima de acuerdo a lo consignado en el Registro Único de Proponentes RUP. Cuando se trate de propuestas presentadas bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, la Rentabilidad sobre activos se determinará a partir de la sumatoria de las utilidades operaciones y los activos totales de cada uno de los miembros que forman parte del consorcio o unión temporal.

	Además, portar los siguientes documentos, según el caso (persona natural o jurídica y Representante legal): **Persona Jurídica** 1. Autorización al representante legal para suscribir contratos* (Si aplica) 2. Hoja de Vida en formato DAFP persona jurídica 3. Declaración juramentada de bienes y rentas presentada DIAN persona jurídica. 4. Carta Certificando que no tiene conflicto de interés 5. Cedula de ciudadanía del representante legal 6. Fotocopia libreta militar (Si aplica) 7. RUT persona jurídica 8. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. Representante legal y empresa 9. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación Representante legal y empresa 10. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal 11. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal y empresa 12. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 13. Certificado de antecedente de delitos sexuales. Representante legal 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades **Persona Natural** 1. Hoja de Vida en formato DAFP 2. Declaración juramentada de bienes y rentas en formato DAFP 3. Carta Certificando que no tiene conflicto

	de interés 4. Cedula de ciudadanía del representante legal 5. Fotocopia libreta militar (si aplica) 6. RUT. 7. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación 9. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. 10. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. 11. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 12. La fecha límite de expedición de los antecedentes es de 30 días máximo. 13. Certificado de antecedente de delitos sexuales. 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. (si aplica) 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros debe presentar de manera independiente la anterior certificación y los documentos que acrediten la cancelación de las obligaciones contraídas o la vigencia de un acuerdo de pago. En el evento en que la certificación o constancia de solicitud requerida no se anexe con la propuesta, el PROPONENTE debe allegarla dentro del término establecido para tal fin por la ENTIDAD. Cuando el PROPONENTE o uno de sus integrantes (en el evento en que el PROPONENTE sea un Consorcio, Unión Temporal o Sociedad de Objeto Único), se encuentre inscrito como responsable de acciones penales o disciplinarias, no serán subsanables, y darán lugar a que la oferta sea RECHAZADA

	Cuando el PROPONENTE o uno de sus integrantes (en el evento en que el PROPONENTE sea un Consorcio, Unión Temporal o Sociedad de Objeto Único), se encuentre inscrito en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, salvo que acredite la cancelación de las obligaciones contraídas o la vigencia de un acuerdo de pago. La omisión del aporte de la(s) certificación (es) requerida (s) para acreditar el requisito precitado, dentro del plazo otorgado para ello por la ENTIDAD en la etapa de evaluación.

8. ANALISIS QUE SUSTENTA LA GARANTÍA	Por tratarse de un contrato que supera el 10% de la menor cuantía. El proponente que resulte adjudicatario se obliga a constituir Garantía de seriedad de la propuesta por el Diez (10%) por ciento del presupuesto oficial estimado y una vigencia de tres (3) meses a partir de la presentación de la oferta. Posterior a la suscripción del contrato y a favor de Municipio de Caicedonia, cualquiera de las siguientes garantías de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015: El municipio de Caicedonia exigirá la presentación de garantías, así: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria. **CUMPLIMIENTO:** Por un valor igual al diez por ciento 10% del valor total del contrato, con vigencia por el plazo total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del acta de inicio. **CALIDAD DEL SUMINISTRO:** El valor de este amparo será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del acta de inicio.

	GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: que se emplee en la ejecución del contrato, cuando a ello hubiere lugar. Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato por el término del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha del acta de inicio. **RESPONSABILIDAD CIVIL FRENTE A TERCEROS:** según el Artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015 el seguro de responsabilidad civil extracontractual. El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV., durante el término del contrato, contados a partir de la fecha del acta de inicio. **NOTA:** Tener en cuenta que el inicio del contrato se cuenta a partir de la fecha de expedición de la póliza

9. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Contratar personas sin capacidad para contratar	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Exigencia de requisitos acordes con el servicio o bien	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Anual
2	General	Externo	Planeación	Económicos	Condiciones económicas que afectan el mercado	Desequilibrio Contractual	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Ambos	Análisis ponderados de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Anual

3	General	Interno	Planeación	Operacional	Servicio y vehículos que no cumplen con las condiciones técnicas	Perjuicio Económico	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento a la ejecución	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Mensual
4	General	Interno	Planeación	Operacional	Precios artificialmente Bajos	Mala calidad del servicio	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Análisis de precios de mercado	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Anual
5	General	Interno	Planeación	Operacional	Incapacidad jurídica	Afectación en la Ejecución	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Exigencia de requisitos	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Anual
6	General	Interno	Planeación	Operacional	Criterios no objetivos	Violación principio de Transparencia	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Requisitos habilitantes adecuados	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta Final	Informes de supervisión	Anual
7	General	Interno	Ejecución	Financiero	No prestación de los servicios contratados	Incumplimiento en las metas	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento a la ejecución	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta fin al	Informes de supervisión	Mensual
8	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento	Penales Disciplinarias y fiscales	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Contratista	Seguimiento mensual	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta fin al	Informes de supervisión	Mensual
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Orden Público	Económicas y financieras	Posible	Moderado	Moderado	Alto	Entidad	Seguimiento	Raro	Insignificante	Insignificante	Bajo	Si	Entidad	Acta Inicio	Acta fin al	Informes de supervisión	Mensual

10. SUPERVISOR	Ejercerá las funciones de supervisora el Secretario de Desarrollo Social.

11. FECHA	Para constancia, se firma a los veintisiete (27) días del mes de julio del año dos mil veintiséis (2026).

NORMAN LEANDRO SOTO HERNANDEZ
Secretaria de Desarrollo Social

Elaboró y revisó: Leidy Lorena Martínez Jaramillo -contratista