

M20260730RI002892 – MDN-DVGSEDB-DIVRI

PARA: MG (R) GUSTAVO ADOLFO OCAMPO NAHAR - DIRECCIÓN

COPIA:

DE: MARCELA MARIA WILCHES VIDAL

REHABILITACIÓN INCLUSIVA

FECHA: 30 Julio 2026

Asunto: RADICACIÓN DE ESTUDIO PREVIO ADQUISICIÓN DE INSUMOS DE GASTRONOMÍA

Atentamente remitimos estudio previo de “Adquisición de materiales, insumos y utensilios mediante el mecanismo de monto agotable para el desarrollo de cursos de gastronomía dirigidos al personal beneficiario de los servicios de la dirección de veteranos y rehabilitación inclusiva DIVRI”.

Para este se propone:

- Estructurador técnico SMSM Carlos Andres Castaño
- Evaluador Técnico SMSM Gina Toro
- Supervisor SMSM Rodrigo Arturo Vargas

1. DEPENDENCIA SOLICITANTE

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en el párrafo primero del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, el Programa Vida Activa Productiva y Entorno del grupo de rehabilitación inclusiva de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva, del Ministerio de Defensa Nacional, presenta los estudios previos de los bienes o servicios a adquirir.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El presente curso de cocina se plantea como una estrategia formativa y ocupacional en el marco del Programa Vida Activa Productiva y Entorno (VAPE), con el fin de brindar herramientas que fortalezcan la autonomía, inclusión y desarrollo de competencias en los usuarios de las rutas de inclusión social, en concordancia con lo establecido en la Ley 1955 del 25 de marzo de 2019.

Este tipo de formación busca responder a necesidades personales, sociales y laborales de los participantes, promoviendo su participación y autónoma en los entornos familiar, comunitario y ocupacional. El curso se justifica desde las siguientes dimensiones:

1. Fomento de la Autonomía Personal

La cocina, como una de las Actividades Básicas de la Vida Diaria (ABVD), es esencial para el autocuidado y la vida independiente. Este curso permitirá a los usuarios:

- Desarrollar habilidades prácticas: Adquirir técnicas culinarias básicas (manipulación de alimentos, cocción, presentación de platos), fundamentales para la autosuficiencia.

- Fortalecer la autoconfianza: Dominar habilidades que mejoran la autoestima y la toma de decisiones en relación con la alimentación y el autocuidado.

2. Desarrollo de Competencias Sociales y Laborales

Además de enseñar técnicas culinarias, el curso promueve competencias interpersonales y laborales:

- Trabajo en equipo e interacción social: Las dinámicas grupales fomentan la colaboración, la comunicación efectiva y el sentido de pertenencia.
- Proyección laboral: Las habilidades adquiridas pueden representar oportunidades en el ámbito gastronómico y hotelero, en concordancia con el enfoque de formación por competencias del VAPE, que busca preparar a los usuarios para enfrentar los desafíos del mercado social y laboral.

3. Inclusión Cultural y Reconocimiento Identitario

La cocina también es un vehículo de expresión cultural y una herramienta para fortalecer la identidad:

- Cocina como patrimonio cultural: A través de recetas tradicionales e ingredientes autóctonos, se promueve la valoración de la diversidad cultural y el arraigo a las raíces.
- Espacios reflexivos: Se generarán actividades que estimulen la narración de experiencias culinarias, promoviendo el sentido de pertenencia y la reconstrucción identitaria.

4. Bienestar Integral y Estilo de Vida Saludable

El curso también tiene como objetivo incidir positivamente en la salud y el bienestar emocional de los participantes:

- Educación nutricional: Se promoverá el conocimiento sobre alimentación balanceada y prácticas saludables en la preparación de alimentos.
- Reducción del estrés y bienestar emocional: La cocina será utilizada como una actividad terapéutica que favorece la relajación, la autorregulación emocional y el mejoramiento de la calidad de vida.

Metodología de implementación

El curso se desarrollará bajo una metodología práctica y participativa, con aplicación directa de los conocimientos en un entorno real. Para ello, se utilizarán las instalaciones de la cocina industrial de la entidad, facilitando la experiencia vivencial y el aprendizaje significativo. La evaluación será continua, considerando tanto el desarrollo de habilidades técnicas como el fortalecimiento de competencias sociales y personales.

Estos cursos se realizarán de la siguiente manera:

CURSO COMPLEMENTARIO	FECHA	
Cocina internacional	Agosto	Lunes, martes y miércoles de 1:00 pm a 6pm
Cocina panadería, repostería	Septiembre	
Cocina saludable	Septiembre - Octubre	
Cocina tradicional colombiana	Octubre - Noviembre	
Cocina internacional II	Noviembre	
Cocina Navideña	Noviembre - Diciembre	

Los insumos, materiales, utensilios y demás elementos objeto del contrato serán suministrados de manera parcial, de acuerdo con el cronograma de los cursos de gastronomía programados por la DIVRI.

Para cada curso, el supervisor del contrato realizará la solicitud correspondiente con una anticipación mínima de quince (15) días calendario, indicando los bienes, cantidades y presentaciones requeridas.

El contratista deberá efectuar la entrega de los elementos solicitados con una antelación mínima de tres (3) días calendario al inicio del respectivo curso, en las instalaciones de la DIVRI, garantizando el cumplimiento de las especificaciones técnicas y demás condiciones exigidas. Una vez recibidos a satisfacción, los bienes serán almacenados en las áreas destinadas para tal fin dentro del área de cocina de la DIVRI, bajo las condiciones de almacenamiento que correspondan según la naturaleza de cada producto y de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.

Marco contractual e institucional

Esta formación se desarrollará en el marco del **Convenio 001 de 2023**, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), entidades competentes para la formación, capacitación y certificación de los conocimientos adquiridos.

	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 001 - 2023 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL Y LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Página 1 de 14	
Entre los suscritos a saber, 1) JORGE EDUARDO LONDOÑO ULLOA, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.455.957 expedida en Bogotá D.C., actuando en nombre y representación del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA con NIT 899.999.034-1, en su calidad de Director General, nombrado mediante Decreto No. 1731 del 23 de agosto de 2022 y posesionado según acta del 29 de agosto de 2022, y quien para los efectos del presente Convenio se denominará el SENA; 2) IVÁN VELÁSQUEZ GÓMEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 2.773.858 de Medellín, actuando en nombre y representación del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL con NIT 899.999.003-1, en su calidad de Ministro de Defensa Nacional, nombrado mediante Decreto No. 1666 del 7 de agosto de 2022 y posesionado mediante acta No. 005 del 7 de agosto de 2022, que para los efectos del presente convenio se denominará el MINISTERIO; y, 3) Mayor General WILLIAM RENÉ SALAMANCA RAMÍREZ identificado con cédula de ciudadanía No. 6.770.835 de Tunja, actuando en nombre y representación de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA, con NIT 800.141.397-5, en su calidad de Director General, nombrado mediante Decreto 0694 del 09 de mayo de 2023 y posesionado mediante acta 096-23 del 10 de mayo de 2023, que para los efectos del presente convenio se denominará POLICÍA NACIONAL, y que conjuntamente se denominarán los CONVINIENTES, se ha acordado celebrar el presente Convenio Interadministrativo que estará regido por las cláusulas que se determinan a continuación, previa las siguientes:	
CONSIDERACIONES	
Que el Ministerio de Defensa Nacional a través de la Dirección de Desarrollo de la Fuerza Pública que en adelante se denominará (DDFP), requiere para el cumplimiento de las funciones previstas en el numeral 2 del artículo 17 del Decreto No. 1874 de 2021 <i>“Por el cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional, se crean nuevas dependencias y se dictan otras disposiciones”</i> que indica <i>“(…) Formular y realizar seguimiento a las políticas sectoriales de Educación y Desarrollo Humano de la Fuerza Pública”</i> y numeral 8 <i>“(…) Proponer lineamientos de gestión del conocimiento e innovación aplicables a los procesos educativos y de desarrollo humano de la Fuerza Pública”</i>.	

Cabe resaltar que, durante los años 2017, 2018 y 2024, el programa VAPE ha realizado inversiones para la adquisición de insumos de cocina, permitiendo la participación de usuarios en procesos de formación y emprendimiento, entre ellos el desarrollo de proyectos de diseño, impresión y estampado por medio de la técnica de sublimación. Esto ha demostrado ser una opción viable para la apropiación de conocimientos, generación de ingresos y sostenibilidad de unidades productivas, articulando así formación técnica y oportunidades reales de inclusión económica, en conclusión, el curso de cocina se

proyecta como una herramienta integral de inclusión social y desarrollo personal, que articula formación técnica, empoderamiento, identidad cultural y proyección laboral. Esta acción formativa responde directamente a las necesidades detectadas en la población usuaria, fortaleciendo sus capacidades para lograr una participación autónoma, digna y productiva en sus contextos sociales y familiares.

2. VERIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE LA NECESIDAD EN EL COMITÉ DE INTEGRACIÓN DE TIC DEL SECTOR DEFENSA (CITI)- no aplica para este proceso.

3. COMPETENCIA CONTRACTUAL

El Gobierno Nacional mediante el Decreto 1874 del 30 de diciembre de 2021, modificó parcialmente la estructura del Ministerio de Defensa Nacional, creándose la Dirección de Veterano y Rehabilitación Inclusiva como una dependencia con autonomía administrativa y financiera sin personería jurídica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 54 literal (j) de la Ley 489 de 1998, y en uso de las facultades legales conferidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con la Resolución No. 4223 de fecha 23 de junio de 2022, el señor Ministro de Defensa Nacional delegó unas funciones y competencias, relacionadas con la contratación de bienes y servicios al Director de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI

4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El presente proceso está frente a un contrato de Suministro- se trata de un contrato de suministro porque la programación de los cursos y el número de participantes puede variar durante la vigencia del contrato, haciendo necesario un mecanismo flexible de abastecimiento mediante pedidos parciales conforme a las necesidades reales de la DIVRI.

5. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN

El presente proceso de selección se adelantará por medio de la modalidad de mínima cuantía, según lo establecido en la Ley 80 de 1993, *“Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública”*, en 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”*, y el artículo 2.2.1.2.1.5.1

del Decreto 1082 de 2015 *“Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública”*.

En este orden de ideas, el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 dispone:

“ARTÍCULO 2: DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del

contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

(...)

5) Contratación mínima cuantía. *La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas: a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas; b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior*

a un día hábil; c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas; d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Parágrafo 1°. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a MiPymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Parágrafo 2°. La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003."

El artículo 94 de la ley 1474 de 2011 adiciona el artículo 2 de la ley 1150 de 2007, en dicho artículo se establecen las reglas mínimas para adelantar su trámite, tratándose de contratos para la adquisición de bienes, servicios, consultorías u obras que no excedan el 10% de la menor cuantía establecida para la vigencia en curso y que no esté en alguna de las causales de contratación directa, establecidas en la ley 1150 de 2007 y en el decreto único reglamentario 1082 de 2015 artículos 2.2.1.2.1.5.1 al artículo 2.2.1.1.5.4 modificado por el Decreto 1860 de 2021 .

En el presente caso se trata de adelantar un proceso de selección cuyo valor, corresponde al umbral del proceso de selección de mínima cuantía, como quiera que el valor se encuentre por debajo del 10% de la menor cuantía de conformidad con el presupuesto de la Entidad para la presente vigencia.

Por otra parte, no se encontró acuerdo marco vigente, y en todo caso aun existiendo, la sentencia de la Sección Tercera del Consejo de Estado a través de la cual "suspendió provisionalmente el acápite VII, considerando que no existe concurrencia entre la modalidad de selección de mínima cuantía y la compra por catálogo derivada de acuerdos marco de precios. En tal sentido, indicó que no existe ninguna concurrencia entre la modalidad de selección abreviada y de mínima cuantía, pues siempre que I) exista un Acuerdo Marco de Precios para adquirir bienes o servicios de características técnicas uniformes y II) el presupuesto del proceso de contratación sea equivalente a la mínima cuantía de la entidad, debe acudir al procedimiento de selección de mínima cuantía independientemente del objeto a contratar"

6. OBJETO A CONTRATAR:

"CONTRATAR EL SUMINISTRO, POR EL SISTEMA DE MONTO AGOTABLE, DE MATERIALES, INSUMOS, INGREDIENTES, ELEMENTOS DE COCINA Y UTENSILIOS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS CURSOS DE GASTRONOMÍA DESARROLLADOS POR LA DIRECCIÓN DE VETERANOS Y REHABILITACIÓN INCLUSIVA – DIVRI, CON EL FIN DE FORTALECER LOS PROCESOS DE FORMACIÓN, INCLUSIÓN Y REHABILITACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DE SUS SERVICIOS."

6.1 ALCANCE DEL OBJETO:

Los servicios que hacen parte del objeto a contratar cuentan con la siguiente Clasificación de Bienes y Servicios:

El alcance del presente proceso contractual comprende el suministro, bajo la modalidad de monto agotable, de materiales, insumos, ingredientes, equipos menores, elementos y utensilios de cocina requeridos para el desarrollo de los cursos de gastronomía y repostería dirigidos al personal

beneficiario de los servicios de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI, en el marco del Programa Vida Activa Productiva y Entorno (VAPE).

La ejecución del contrato se realizará mediante entregas parciales, periódicas o sucesivas, de acuerdo con las necesidades de la Entidad y los requerimientos formulados por el supervisor del contrato durante el plazo de ejecución, hasta agotar el presupuesto asignado. En consecuencia, la Entidad solicitará los bienes de conformidad con la programación de los cursos y actividades formativas, sin que ello genere obligación de adquirir cantidades determinadas de cada elemento.

El contratista deberá garantizar la disponibilidad, suministro y entrega oportuna de los bienes requeridos, en las cantidades, características técnicas, condiciones de calidad y tiempos establecidos por la Entidad, asegurando que los productos sean nuevos, se encuentren en óptimas condiciones de uso o consumo y cumplan con la normatividad técnica, sanitaria y comercial vigente, incluyendo los requisitos exigidos por las autoridades competentes y los registros sanitarios aplicables.

Tratándose de alimentos, materias primas e ingredientes perecederos, el contratista deberá garantizar su adecuada conservación, almacenamiento, transporte y entrega, manteniendo las condiciones sanitarias requeridas y la cadena de frío cuando corresponda, de manera que se preserve su calidad, inocuidad y aptitud para el consumo humano.

Dentro del alcance contractual se entienden incluidos todos los costos directos e indirectos necesarios para la correcta ejecución del contrato, tales como adquisición, almacenamiento, alistamiento, empaque, embalaje, transporte, cargue, descargue, distribución, manipulación y entrega de los bienes en el lugar que determine la Entidad, así como la reposición inmediata de aquellos productos que presenten defectos de calidad, deterioro, vencimiento, daños o incumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas.

Los bienes objeto del contrato serán destinados exclusivamente al desarrollo de las actividades académicas, prácticas y formativas de los cursos de gastronomía y repostería orientados al fortalecimiento de competencias técnicas, ocupacionales, productivas y de autonomía personal de los beneficiarios de la DIVRI, contribuyendo a los procesos de rehabilitación inclusiva, integración social y generación de capacidades para el mejoramiento de su calidad de vida.

Los bienes que hacen parte del objeto contractual se encuentran clasificados conforme al Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), de acuerdo con los códigos registrados en el Sistema SAP institucional y demás especificaciones técnicas definidas por la Entidad.

7. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS – UNSPSC Y CODIGOS DEL SISTEMA SAP

CODIGO SAP	NOMBRE COMERCIAL PRODUCTO
1551405	Aceite de ajonjolí
1619713	Aceite de oliva
1355351	Aceite vegetal de girasol
1346235	Aguacate
1514716	Ajo en polvo
1789354	Alga nori (para sushi)
1036455	Almendras con cascara
1194621	Apio
1231889	Arándanos frescos
1789326	Arroz (arboreo)

1522586	Arroz blanco
1080430	Arroz jazmín
1331525	Arroz para sushi
1485865	Atún en lata
1313675	Azúcar blanca refinada
1162434	Azúcar micropulverizada
1194627	Banano común
1532741	Berenjena
	Brotes de soya
1599412	Cabello de ángel (fideo fino)
1731894	Café tostado en grano variedad especial
1285917	Calabacín
1534313	Calamar blanco en tubo
1608947	Camarón tigre 30-35 crudo limpio
1494598	Carne de res corte lomo
1194643	Carne de res corte costilla
1467980	Carne de res corte bola de pierna
1494600	Carne de res corte sobrebarriga
1404934	Carne de cerdo corte costilla
1407949	Carne molida de res corte murillo
1263677	Cebolla blanca cabezona
1194635	Cebolla larga
1268218	Cebolla roja cabezona
1404939	Carne de cerdo corte lomo
1692326	Carne de cerdo corte pierna
1404898	Champiñones enteros
1750097	Chips de chocolate semiamargo horneable
1307771	Cobertura de chocolate sucedáneo
	Cobertura de chocolate al 60%
	Cobertura de chocolate al 80%
1270146	Colorante liposoluble diferentes colores
1194640	Cilantro
1750096	Ciruelas pasas
1778226	Crema de leche
1600010	Espinaca fresca
1194648	Frijoles bola roja
1286962	Fresas frescas
1608956	Gelatina de sabores
	Harina de almedras sin cascara

1449925	Harina de maiz amarillo
1280851	Harina de trigo para reposteria "0000"
1467964	Huevos AA
1619708	Jengibre molido
1532774	Langostinos U12
1340507	Laurel hojas
1480291	Leche condensada
1080433	Leche en polvo
1531214	Leche liquida larga vida
1111437	Leche liquida larga vida deslactosada semidescremada
1532776	Levadura activa seca
1344431	Limón tahití
1194669	Lentejas secas
1778235	Maicena
1584634	Mantequilla 100% contenido graso lácteo
1756541	Mango tommy Atkins
1111456	Maracuyá pulpa
1631497	Margarina hojaldre
1194676	Mora
1194678	Mostaza Dijon
1194679	Naranja valenciana
1619710	Naranja tanjelo
1036567	Nuez del brasil
1270155	Nuez moscada
1314657	Oregano deshidratado
1548594	Palmito / kanikama
1194680	Panela o azúcar morena
1194681	Papas criollas
1471960	Papa Pastusa
1194682	Papas sabaneras
1018976	Papaya
1789364	Pasta de tomate al 100%
1448253	Pepino
1194687	Pimentón fresco
1328769	Pimentón paprika
1635543	Piña en almibar
1789370	Piña golden
1314660	Platano harton maduro
1314659	Platano harton verde

1404945	Pollo pechuga
1448672	Pollo entero con hueso
1194721	Pollo pierna pernil
1449960	Queso (emmental/gruyere)
1778245	Queso crema
1608969	Queso campesino tipo criollo
1532798	Queso mozzarella tajado
1328727	Queso parmesano
1080429	Sal
1641565	Sal marina
	Salsa de chocolate
1194678	Salsa de mostaza
1245770	Salsa de soya
1194725	Salsa de tomate
	Semillas de calabaza
	Semillas de girasol
	Semillas de linaza
1714779	Tocineta de cerdo ahumada
1194702	Tomate chonto maduro
1340506	Tomillo deshidratado
1288886	Uvas pasas sin azucar añadido
1789385	Vinagre balsámico
1224881	Vinagre Blanco
1194703	Vinagre de arroz
1194705	Zanahoria
1224418	Zucchini amarillo y verde
1287439	Bailadora giratoria para tortas de 31 cm
1360174	Balanza gramera digital 10kg
1291724	Balanza gramera digital 5kg
1240530	Bandeja lata de aluminio para panaderia y horno de 60x40 cm
1587384	Batidor francés 10" alambre grueso acero inoxidable
1895567	Batidor en silicona de 13 cm
1240532	Batidora industrial de 5 litros
1287448	Bolsa con cierre hermético (25,4cmx35cm)
1340753	Bowls de plastico de 2 litros
1340753	Bowls de plastico de 4 litros
1340753	Bowls de plastico de 6 litros

1466442	Brocha en silicona para altas temperaturas
1232975	Cepillo limpieza de cocina
1234856	Colador chino de acero inoxidable malla fina de 20cm
1502809	Cucharas descartables biodegradable para un solo uso
1583597	Cucharón para uso comercial
1018669	Cuchara para servicio en cocina en acero inoxidable de 13" con mango resistente al fuego
1502803	Cuchara para servicio en cocina en acero inoxidable de 11" con mango resistente al fuego
1512812	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 10 pulgadas
1018671	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 8 pulgadas
1692841	Cuchillo hachuela profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 6 pulgadas
1467480	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 4 pulgadas
1493067	Encendedor recargable flexible de largo alcance
1461831	Espatula chocolateria 20 cm
1467551	Espatula de codo curva de 25 cm para pasteleria
1461277	Espatula triangular de 25 cm para pasteleria
1654102	Espatula lisa de 25 cm para pasteleria
1400180	Espatula para hamburguesas profesional con lamina en acero inoxidable y mango de polipropileno blanco 7x4,1/4''

1457307	Espumadera acero inoxidable y mango de polipropileno #12
1507133	Guantes para horno de 33 cm resistente a altas temperaturas, par
1254740	Licadora profesional de 2Litros de 2000W
1664643	Limpión Desechable Papel Rollo x 400 Metros papel trabajo pesado
1272701	Manga desechables para pasteleria de 30,4cm
1467552	Molde cupcakes estandar metalico por 6 cavidades
1467518	Molde cupcakes estandar metalico por 12 cavidades
1467521	Molde para pan baguette
1260008	Raspador de masa de acero inoxidable con mango de polipropileno
1677863	Rollos vinipel por 300 m
1560702	Tabla de picar profesional de alta densidad color blanco por 50*38*1,3 cm
1560703	Tabla de picar profesional de alta densidad color verde por 50*38*1,3 cm
1479053	Tabla de picar profesional de alta densidad color rojo por 50*38*1,3 cm
1247468	Termomentro punzón digital
1746794	Termomentro para caramelo/freir 40°C a 200°C
1345967	Timer de cocina digital 60 minutos
1393212	Gorro o cofia blanca desechable
1650000	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 10 litros
1479042	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 6 litros

1305423	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 4 litros
1071133	Piedra para a filar
1370997	Pincho de bambu para brocheta de 25cm
1508195	Pincho de bambu para pasabocas
1132400	Plato llano de melamina de 15 cm
1296740	Plato llanode melamina de 25 cm
1296739	Plato hondo de melamina de 25 cm
1127444	Soplete flameador mediano

8. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS

El objeto del presente proceso corresponde a la adquisición de materiales, insumos alimentarios y demás elementos requeridos para el desarrollo de los diferentes cursos de formación en cocina que se ejecutarán por parte de la entidad, bajo la modalidad de monto agotable. En este sentido, no se establece una cantidad fija de productos a suministrar, sino un valor máximo contractual, dentro del cual el contratista deberá atender los requerimientos que se generen durante la ejecución del contrato, conforme a las necesidades específicas de cada curso programado.

Las entregas de los insumos no se realizarán en una sola ocasión, sino de manera parcial, periódica y bajo demanda, de acuerdo con la planeación académica y cronograma de los cursos (cocina básica, internacional, asiática, navideña, entre otros). Para cada solicitud, la entidad definirá los productos, cantidades, lugar y tiempo de entrega, los cuales deberán ser atendidos oportunamente por el contratista, garantizando la calidad, frescura, condiciones de almacenamiento, transporte y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

El contratista deberá garantizar la entrega oportuna de los insumos, conforme a los requerimientos de la entidad, en las instalaciones de la DIVRI, ajustándose a las cantidades solicitadas sin generar costos adicionales diferentes a los valores unitarios ofertados. El suministro se realizará hasta el agotamiento del presupuesto o el vencimiento del plazo contractual, lo que ocurra primero, asegurando el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS	
Nº1	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	1. El contratista deberá manifestar por escrito su compromiso de suministrar y entregar los bienes objeto del contrato en óptimas condiciones de calidad, presentación, inocuidad, conservación y funcionamiento, según corresponda, cumpliendo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad y la normatividad vigente. 2. El contratista realizará las entregas de conformidad con los requerimientos formulados por el supervisor del contrato, en las cantidades, presentaciones, características y plazos

- establecidos, efectuando la entrega en las instalaciones de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI o en el lugar previamente indicado por la Entidad.
- 3.** El valor ofertado deberá incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, incluyendo adquisición, almacenamiento, empaque, embalaje, transporte, cargue, descargue, distribución, manipulación, seguros, impuestos, tasas, contribuciones y demás gastos asociados a la entrega de los bienes.
 - 4.** El contratista garantizará el reemplazo inmediato, sin costo adicional para la Entidad, de los bienes que presenten defectos de calidad, deterioro, contaminación, vencimiento, daños en el empaque, latas abolladas, empaques abiertos o cualquier condición que impida su recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
 - 5.** El contratista deberá disponer durante toda la ejecución contractual de canales de comunicación permanentes, incluyendo correo electrónico y línea telefónica fija o móvil, para la recepción y atención de los requerimientos de la Entidad.
 - 6.** Los bienes objeto del contrato deberán cumplir con la normatividad sanitaria, técnica y comercial vigente expedida por las autoridades competentes, incluyendo las disposiciones emitidas por el INVIMA cuando corresponda.
 - 7.** El contratista deberá contar con los medios logísticos, equipos y vehículos requeridos para garantizar el adecuado transporte y conservación de los productos suministrados.
 - 8.** Los alimentos perecederos deberán conservar la cadena de frío desde su origen hasta la entrega final, conforme a la normatividad sanitaria vigente, garantizando el mantenimiento de las temperaturas exigidas para cada tipo de producto.
 - 9.** El personal encargado de la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de alimentos deberá contar con capacitación y certificación vigente en manipulación de alimentos, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.
 - 10.** Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán cumplir las condiciones sanitarias, de limpieza, conservación y mantenimiento exigidas por la normatividad vigente para garantizar la inocuidad de los productos transportados.
 - 11.** Todos los productos alimenticios deberán cumplir con los requisitos de etiquetado y rotulado exigidos por la normatividad vigente, incluyendo como mínimo nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, contenido neto, registro sanitario cuando aplique y condiciones de almacenamiento.
 - 12.** Los alimentos no perecederos deberán entregarse con una vida útil remanente mínima equivalente al setenta por ciento (70%) del período total comprendido entre su fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
 - 13.** Las frutas, verduras, hortalizas y demás productos frescos deberán entregarse limpios, enteros, en buen estado de conservación, libres de daños mecánicos, signos de deterioro, deshidratación, contaminación, plagas, hongos o mohos, y con condiciones adecuadas para su consumo y aprovechamiento.
 - 14.** Los productos cárnicos deberán cumplir con los requisitos sanitarios, de conservación, transporte, almacenamiento y comercialización exigidos por la normatividad vigente aplicable a este tipo de alimentos.
 - 15.** Todos los productos alimenticios deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente, garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria.
 - 16.** Los utensilios, equipos menores e insumos de cocina deberán ser nuevos, estar elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos, encontrarse libres de defectos físicos o de fabricación y cumplir con las normas técnicas aplicables.
 - 17.** Cuando la Entidad lo requiera, el contratista deberá acreditar la trazabilidad de la cadena de frío de los alimentos perecederos mediante registros, formatos, controles de temperatura o documentos equivalentes que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones de conservación durante el transporte y entrega.

	18. Los productos de repostería, panadería, abarrotes e ingredientes deberán ser de primera calidad, presentarse en empaques íntegros y cumplir con los requisitos sanitarios y de conservación exigidos por la normatividad vigente. 19. El contratista deberá efectuar las entregas de conformidad con el cronograma de capacitaciones definido por la DIVRI. Para tal efecto, el supervisor del contrato realizará los requerimientos con una antelación mínima de quince (15) días calendario y el contratista deberá efectuar la entrega de los bienes solicitados con una antelación mínima de tres (3) días calendario al inicio de cada actividad académica o curso programado. 20. Los bienes suministrados deberán corresponder exactamente a las marcas, referencias, presentaciones, gramajes, cantidades y especificaciones técnicas solicitadas por la Entidad en cada requerimiento particular.
--	--

8.1 Obligaciones del contratista

1. Suministrar los bienes objeto del contrato de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas por la Entidad y las condiciones presentadas en su oferta.
2. Realizar las entregas parciales o sucesivas que sean requeridas por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades de la Entidad y dentro de los plazos establecidos.
3. Entregar los bienes en las cantidades, presentaciones, marcas, referencias y calidades requeridas por la Entidad.
4. Garantizar que los productos suministrados sean nuevos, de primera calidad, aptos para su uso o consumo y cumplan con la normatividad sanitaria, técnica y comercial vigente.
5. Garantizar que los alimentos, materias primas e ingredientes cumplan con las condiciones de inocuidad exigidas por las autoridades sanitarias competentes.
6. Mantener durante toda la ejecución contractual los precios unitarios ofertados y aceptados por la Entidad.
7. Asumir todos los costos directos e indirectos asociados al suministro de los bienes, incluyendo transporte, almacenamiento, empaque, embalaje, cargue, descargue, manipulación, distribución y entrega.
8. Garantizar la conservación de la cadena de frío para los productos perecederos durante las etapas de almacenamiento, transporte y entrega.
9. Contar con vehículos y medios de transporte que cumplan las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente para el transporte de alimentos.
10. Contar con personal capacitado y certificado en manipulación de alimentos cuando la naturaleza de los bienes así lo requiera.
11. Reemplazar de manera inmediata y sin costo adicional para la Entidad los productos rechazados por el supervisor del contrato por presentar defectos, deterioro, contaminación, vencimiento o incumplimiento de las especificaciones técnicas.
12. Garantizar la trazabilidad de los productos perecederos y suministrar los soportes que sean requeridos por la Entidad para verificar las condiciones de conservación y transporte.
13. Designar un canal de atención permanente para la recepción y gestión de los requerimientos efectuados por la Entidad.
14. Presentar oportunamente las facturas, cuentas de cobro y demás documentos requeridos para el trámite de pago.
15. Acreditar durante toda la ejecución contractual el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, cuando haya lugar.
16. Atender de manera oportuna las observaciones, recomendaciones y requerimientos formulados por el supervisor del contrato.
17. Cumplir con las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo, ambientales y sanitarias aplicables a la ejecución contractual.
18. Mantener indemne a la Entidad frente a cualquier reclamación derivada de la ejecución del contrato.

19. Cumplir con las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

8.2 Obligaciones de la Entidad

1. Solicitar los bienes requeridos de acuerdo con las necesidades institucionales, la programación de los cursos y la disponibilidad presupuestal.
2. Suministrar al contratista la información necesaria para la adecuada ejecución del contrato.
3. Designar un supervisor para realizar el seguimiento, vigilancia y control de la ejecución contractual.
4. Verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad de los bienes suministrados.
5. Recibir los bienes que cumplan con las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el contrato.
6. Tramitar y efectuar el pago de los bienes efectivamente suministrados y recibidos a satisfacción, previo cumplimiento de los requisitos legales, financieros y contractuales.
7. Formular oportunamente los requerimientos necesarios para la correcta ejecución del contrato.
8. Exigir el cumplimiento de las obligaciones contractuales y adelantar las actuaciones que correspondan en caso de incumplimiento.

9. CONDICIONES DE EXPERIENCIA A EXIGIR AL PROPONENTE:

El proponente acreditará su experiencia bajo las siguientes condiciones:

- A.** Certificaciones: máximo **2 contratos que hayan sido ejecutados** en un cien por ciento (100%) a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto del o los contrato(s) ejecutados sea igual o similar al objeto de la presente contratación, entiéndase por similar que el objeto de los contratos y/o sus obligaciones contemple la siguiente actividad: **“SUMINISTRO, POR EL SISTEMA DE MONTO AGOTABLE, DE MATERIALES, INSUMOS, INGREDIENTES, ELEMENTOS DE COCINA Y UTENSILIOS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS CURSOS DE GASTRONOMÍA DESARROLLADOS POR LA DIRECCIÓN DE VETERANOS Y REHABILITACIÓN INCLUSIVA – DIVRI, CON EL FIN DE FORTALECER LOS PROCESOS DE FORMACIÓN, INCLUSIÓN Y REHABILITACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DE SUS SERVICIOS.”**

- B.** El valor del (los) contratos certificados debe(n) ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado al proceso.

No se aceptarán auto certificaciones expedidas por el propio proponente para acreditar experiencia.

Documentos válidos para acreditar experiencia

La experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos:

- a) Certificación de ejecución o cumplimiento acompañada del respectivo contrato.
- b) Acta de recibo a satisfacción acompañada del respectivo contrato.
- c) Acta de liquidación acompañada del respectivo contrato.
- d) Certificación de cumplimiento acompañada de las facturas correspondientes.

e) Tratándose de contratos ejecutados con entidades públicas, la Entidad podrá verificar la información aportada en las plataformas oficiales correspondientes, incluido SECOP II.

Contenido mínimo de las certificaciones o constancias

Las certificaciones o documentos equivalentes deberán contener como mínimo:

- Nombre o razón social de la entidad o empresa contratante.
- Número de identificación tributaria (NIT) cuando aplique.
- Nombre del contratista.
- Objeto contractual o descripción de los bienes suministrados.
- Valor ejecutado del contrato.
- Número del contrato o documento equivalente.
- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Estado de ejecución o constancia de cumplimiento satisfactorio.
- Nombre, cargo y datos de contacto de quien expide la certificación.

Requisito de experiencia

El proponente deberá acreditar experiencia en la ejecución de contratos cuyo objeto corresponda o guarde relación con al menos uno de estos aspectos:

- Suministro de alimentos.
- Suministro de abarrotes.
- Suministro de insumos para gastronomía o repostería.
- Suministro de elementos para preparación de alimentos.
- Suministro de utensilios de cocina.
- Suministro de bienes con características técnicas similares a las requeridas en el presente proceso..

Consortios, Uniones Temporales y Promesas de Sociedad Futura

Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura:

- La sumatoria de la experiencia acreditada por sus integrantes deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) de la experiencia exigida.
- Al menos uno de los integrantes deberá acreditar como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia requerida.
- La experiencia adquirida en contratos ejecutados bajo modalidades asociativas se contabilizará de acuerdo con el porcentaje de participación acreditado por cada integrante.

La Entidad verificará que la experiencia aportada guarde relación directa con el objeto contractual, las actividades a desarrollar y las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso.

9.1 DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES A EXIGIR AL PROPONENTE:

9.1.1 CAPACIDAD OPERATIVA Y LOGÍSTICA MÍNIMA

Con el fin de verificar la capacidad del proponente para ejecutar adecuadamente el objeto contractual, deberá aportar los siguientes documentos:

1. Certificación suscrita por el representante legal en la que manifieste que cuenta con la capacidad operativa, administrativa y logística necesaria para garantizar el suministro oportuno de los bienes objeto del contrato, conforme a los requerimientos de la Entidad.

2. Certificación suscrita por el representante legal en la que se comprometa a cumplir la normatividad sanitaria, de inocuidad, almacenamiento, conservación, transporte y entrega aplicable a los productos alimenticios que sean suministrados durante la ejecución contractual.
3. Cuando el suministro incluya alimentos perecederos que requieran conservación especial, el proponente deberá indicar los medios logísticos que utilizará para garantizar la cadena de frío y las condiciones de transporte exigidas por la normatividad sanitaria vigente.
4. Declaración del proponente en la que manifieste que, durante la ejecución contractual, dispondrá del personal y de los medios necesarios para garantizar la adecuada manipulación, almacenamiento y entrega de los productos alimenticios, conforme a la normatividad aplicable.
5. Cuando corresponda, fichas técnicas, catálogos, especificaciones del fabricante o documentos equivalentes que permitan verificar las características de los utensilios, equipos menores o elementos de cocina ofertados.

La Entidad podrá verificar durante la ejecución contractual el cumplimiento de las condiciones operativas, logísticas y sanitarias declaradas por el contratista, así como solicitar los soportes que acrediten el cumplimiento de la normatividad aplicable.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE, INCLUYENDO LAS VARIABLES CONSIDERADAS PARA SU ESTIMACIÓN:

El presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es hasta por la suma de VEINTICUATRO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE. **(24.559.522)**. **INCLUIDO IVA SI APLICA, TASAS Y GRAVÁMENES QUE APLIQUEN**

ANÁLISIS ECONÓMICO – PRECIOS HISTÓRICOS - METODOLOGÍA USADA – PRECIOS DE REFERENCIA IVA INCLUIDO SELECCIONADOS – CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD - PRESUPUESTO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

- Solicitud de cotizaciones en SECOP II

The screenshot displays the SECOP II Buyer Dossier Workspace. The top navigation bar includes 'eSourcing', 'Procurement Contract', 'Suppliers Managen', 'Options', and a search bar. The main area is titled 'Buyer Dossier Workspace' and shows a list of procedures. The selected procedure is 'SIP-033/2026 MDN-VVGSED-DIVRI', which is in the 'UNDER ANALYSIS' stage. The description of the procedure is 'Solicitud de información a los Proveedores' and 'BO: DIRECCION DE VETERANOS Y BEH'. The status is 'CLOSED FOR REPLIES'. The left sidebar shows a list of procedures with filters for 'ALL', 'UNDER APPROV...', 'DRAFT', 'PUBLISHED', 'READY FOR AN...', 'UNDER ANALYSIS', 'AWARDED', 'CANCELED', and 'DIRECCION DE ...'. The right sidebar shows details for the selected procedure, including the 'Reply Deadline: 5/15/2026 12:00 PM', 'Published: 5/9/2026 2:02 PM', and 'Solicitud de cotización insumos cursos de gastronomia'. The 'REPLIES (0)' and 'COMPARATIVE ANALYSIS (0)' sections are empty.

eSourcing Procurement Contract Suppliers Managen Options I Want To ...

Work Area Configuration Manager Buyer Dossier Workspace Buyer Work Area

Back Options

Dossier : Solicitud de cotización insumos cursos de gastronomía - SIP-033/2026 MDN-VV... (Id.CO1.BDOS.10244266) **UNDER ANALYSIS**

Solicitud de información a los Proveedores
SIP-033/2026 MDN-VVGSED-DIVRI **Closed for replies** **see request**

FORNECEDORES

Business Operation: DIRECCION DE VETERANOS Y REHABILITACION INCLUSIVA
 See Public Detail URL

ADQUISICIÓN DE MATERIALES, INSUMOS Y UTENSILIOS MEDIANTE EL MECANISMO DE MONTO AGOTABLE PARA EL DESARROLLO DE CURSOS DE GASTRONOMÍA DIRIGIDOS AL PERSONAL BENEFICIARIO DE LOS SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN DE VETERANOS Y REHABILITACIÓN INCLUSIVA - DIVRI

(Timezone :UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
 Due datetime for receiving replies: 5/15/2026 12:00 PM - Request online publishing date: 5/9/2026 2:02 PM

2337

TIMELINE

	Publishing date	Deadline for receiving clarifications	End of reply submission
	08/05/2026	13/05/2026	15/05/2026

LIST OF PROPOSALS Options

COMPARATIVE MAPS New Options

EVALUATION SHEETS Options

CLARIFICATIONS Reply
 You do not have any clarification

MESSAGES Create
 You do not have any message

TASKS Create
 You do not have any task

AMENDMENTS Create

© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda English

018000-52-0008 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

- Solicitud de cotizaciones a través de correos electrónicos

RV: Solicitud de cotización – Adquisición de materiales, insumos y utensilios para cursos de gastronomía DIVRI

General Todos los empleados (sin restricciones) Resumir este correo electrónico

Carlos Andres Castaño Salazar

Cco: amgruposuperior@gmail.com; tecnologylive@hotmail.com; comaingserviciossas@gmail.com; Lun 11/05/2026 16:13
 jvmgroup3@gmail.com; shalomcontratos@gmail.com; MPS_IMPEX@HOTMAIL.COM

12. Formato Invitación a coti...
 431 KB

Cordial saludo,

La Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI se encuentra adelantando un proceso precontractual para la adquisición de materiales, insumos y utensilios destinados al desarrollo de cursos de gastronomía dirigidos al personal beneficiario de los servicios de la entidad, bajo la modalidad de monto agotable.

Por lo anterior, agradecemos su colaboración remitiendo cotización conforme al formato adjunto, incluyendo valores unitarios, impuestos aplicables y demás información solicitada, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas relacionadas en el documento.

La cotización será utilizada como soporte para el estudio de mercado del proceso contractual que actualmente se encuentra en trámite.

Agradecemos hacer llegar la información dentro del plazo establecido en el formato, a través del presente correo electrónico o por el medio indicado en la invitación.

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,

Defensa **DIVRI** DIRECCIÓN DE VETERANOS Y REHABILITACIÓN INCLUSIVA

Solicitud de cotización – Adquisición de materiales, insumos y utensilios para cursos de gastronomía DIVRI

General\Todos los empleados (sin restricciones) [Resumir este correo electrónico](#)



Carlos Andres Castaño Salazar

Para: tecnologylive@hotmail.com

Mar 26/05/2026 8:21

Reenvió este mensaje el Mar 26/05/2026 8:27.



12. Formato Invitación a coti...

431 KB

Cordial saludo,

La Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI se encuentra adelantando un proceso precontractual para la adquisición de materiales, insumos y utensilios destinados al desarrollo de cursos de gastronomía dirigidos al personal beneficiario de los servicios de la entidad, bajo la modalidad de monto agotable.

Por lo anterior, agradecemos su colaboración remitiendo cotización conforme al formato adjunto, incluyendo valores unitarios, impuestos aplicables y demás información solicitada, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas relacionadas en el documento.

La cotización será utilizada como soporte para el estudio de mercado del proceso contractual que actualmente se encuentra en trámite.

Agradecemos hacer llegar la información dentro del plazo establecido en el formato, a través del presente correo electrónico o por el medio indicado en la invitación.

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,

Solicitud de cotización – Adquisición de materiales, insumos y utensilios para cursos de gastronomía DIVRI

General\Todos los empleados (sin restricciones) [Resumir este correo electrónico](#)



Carlos Andres Castaño Salazar

Para: Comercial@pesqueramg.co

Mar 26/05/2026 8:27



12. Formato Invitación a coti...

431 KB

Cordial saludo,

La Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI se encuentra adelantando un proceso precontractual para la adquisición de materiales, insumos y utensilios destinados al desarrollo de cursos de gastronomía dirigidos al personal beneficiario de los servicios de la entidad, bajo la modalidad de monto agotable.

Por lo anterior, agradecemos su colaboración remitiendo cotización conforme al formato adjunto, incluyendo valores unitarios, impuestos aplicables y demás información solicitada, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas relacionadas en el documento.

La cotización será utilizada como soporte para el estudio de mercado del proceso contractual que actualmente se encuentra en trámite.

Agradecemos hacer llegar la información dentro del plazo establecido en el formato, a través del presente correo electrónico o por el medio indicado en la invitación.

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,



DIVRI DIRECCIÓN DE
VETERANOS Y
REHABILITACIÓN
INCLUSIVA

PRECIO HISTÓRICO: Dado que no se cuenta con históricos de contratación, la determinación de los precios de referencia para el presente estudio de mercado se efectuará teniendo en cuenta la cotización recibida, como fuente de información para establecer el valor estimado del proceso.

METODOLOGÍA USADA PARA LA DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE REFERENCIA: El Comité Económico Estructurador se permite informar que, para el presente proceso, y conforme a lo evidenciado en la solicitud de cotizaciones realizada por el Comité Técnico Estructurador, solo se obtuvo respuesta de una empresa.

En razón a lo anterior, y con el fin de dar continuidad al proceso y garantizar la adecuada determinación de los precios de referencia, el Comité Económico procedió a tomar como base el análisis de precios la cotización allegada por la empresa INDUSTRIA DE ALIMENTOS IDEAL SAS fue utilizado como criterio técnico y objetivo para la estimación de los precios de referencia del presente proceso, asegurando la razonabilidad, coherencia y alineación con las condiciones del mercado.

PRECIO DE REFERENCIA IVA INCLUIDO Y PROYECCIÓN DE LOS PRECIOS DE REFERENCIA TOTALES INCLUIDO IVA:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
1	ACEITE DE AJONJOLÍ	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	250	238,00	59.500
2	ACEITE DE OLIVA	EMPAQUE POR 1000 MILILITROS	3	38.800,00	116.400
3	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	EMPAQUE POR 3000 MILILITROS	12	18.233,33	218.800
4	AGUACATE	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	14.000,00	56.000
5	AJO EN POLVO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	0,5	77.000,00	38.500
6	ALGA NORI (PARA SUSHI)	EMPAQUE POR 10 UNIDADES	20	2.280,00	45.600
7	ALMENDRAS CON CASCARA	EMPAQUE 250 GRAMOS	2	69.800,00	139.600
8	APIO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	3	17.133,00	51.399
9	ARÁNDANOS FRESCOS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	52.360,00	104.720
10	ARROZ (ARBOREO)	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	47.800,00	191.200
11	ARROZ BLANCO	EMPAQUE POR 5000 GRAMOS	10	11.860,00	118.600
12	ARROZ JAZMÍN	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2	27.000,00	54.000

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
13	ARROZ PARA SUSHI	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	1,5	29.950,00	44.925
14	ATÚN EN LATA	EMPAQUE POR 1 LATA	10	8.100,00	81.000
15	AZÚCAR BLANCA REFINADA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	5	5.950,00	29.750
16	AZUCAR MICROPULVERIZADA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	4	11.600,00	46.400
17	BANANO COMÚN	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	5	6.000,00	30.000
18	BERENJENA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	8	10.780,00	86.240
19	BROTOS DE SOYA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	7.000,00	14.000
20	CABELLO DE ÁNGEL (FIDEO FINO)	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	3	8.800,00	26.400
21	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	95.200,00	95.200
22	CALABACÍN	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	8	4.500,00	36.000
23	CALAMAR BLANCO EN TUBO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	60.000,00	240.000
24	CAMARÓN TIGRE 30-35 CRUDO LIMPIO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	90.400,00	361.600
25	CARNE DE RES CORTE LOMO	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	6	114.500,00	687.000
26	CARNE DE RES CORTE COSTILLA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	59.760,00	478.080
27	CARNE DE RES CORTE BOLA DE PIERNA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	35.940,00	287.520
28	CARNE DE RES CORTE SOBREBARRIGA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	44.000,00	352.000
29	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	32.830,00	262.640
30	CARNE MOLIDA DE RES CORTE MURILLO	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	37.800,00	302.400
31	CEBOLLA BLANCA CABEZONA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	10	5.000,00	50.000
32	CEBOLLA LARGA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	6.524,00	26.096
33	CEBOLLA ROJA CABEZONA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2	9.000,00	18.000
34	CARNE DE CERDO CORTE LOMO	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	26.000,00	208.000
35	CARNE DE CERDO CORTE PIERNA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	8	24.900,00	199.200
36	CHAMPIÑONES ENTEROS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	3	61.520,00	184.560
37	CHIPS DE CHOCOLATE SEMIAMARGO HORNEABLE	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	51.200,00	102.400
38	COBERTURA DE CHOCOLATE SUCEDÁNEO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2,5	52.800,00	132.000
39	COBERTURA DE CHOCOLATE AL 60%	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2,5	83.000,00	207.500
40	COBERTURA DE CHOCOLATE AL 80%	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	134.900,00	134.900

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
41	COLORANTE LIPOSOLUBLE DIFERENTES COLORES	EMPAQUE POR 60 GRAMOS	5	21.000,00	105.000
42	CILANTRO	EMPAQUE POR 100 GRAMOS	500	47,40	23.700
43	CIRUELAS PASAS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	66.000,00	66.000
44	CREMA DE LECHE	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2,5	25.200,00	63.000
45	ESPINACA FRESCA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	3	60.000,00	180.000
46	FRIJOLE BOLA ROJA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2	14.900,00	29.800
47	FRESAS FRESCAS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	28.680,00	57.360
48	GELATINA DE SABORES	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2	94.100,00	188.200
49	HARINA DE ALMEDRAS SIN CASCARA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	132.400,00	132.400
50	HARINA DE MAIZ AMARILLO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	10	3.500,00	35.000
51	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERIA "0000"	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	8	6.875,00	55.000
52	HUEVOS AA	BANDEJA POR 30 UNIDADES	15	20.800,00	312.000
53	JENGIBRE MOLIDO	EMPAQUE POR 15 GRAMOS	60	180,00	10.800
54	LANGOSTINOS U12	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	2	100.000,00	200.000
55	LAUREL HOJAS	EMPAQUE POR 15 GRAMOS	60	360,00	21.600
56	LECHE CONDENZADA	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	3	23.400,00	70.200
57	LECHE EN POLVO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	5	41.690,00	208.450
58	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	EMPAQUE POR 1000 MILILITROS	24	6.600,00	158.400
59	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA	EMPAQUE POR 1000 MILILITROS	6	5.923,17	35.539
60	LEVADURA ACTIVA SECA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	55.400,00	221.600
61	LIMÓN TAHITÍ	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	10	7.480,00	74.800
62	LENTEJAS SECAS	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	4.980,00	19.920
63	MAICENA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	1	30.902,00	30.902
64	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	15	43.800,00	657.000
65	MANGO TOMMY ATKINS	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	10	8.000,00	80.000
66	MARACUYÁ PULPA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	3	32.520,00	97.560
67	MARGARINA HOJALDRE	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	20	17.880,00	357.600
68	MORA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	5	21.340,00	106.700
69	MOSTAZA DIJON	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	1	137.500,00	137.500

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
70	NARANJA VALENCIANA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	5	3.500,00	17.500
71	NARANJA TANJELO	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	5	5.373,00	26.865
72	NUEZ DEL BRASIL	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	1	133.000,00	133.000
73	NUEZ MOSCADA	EMPAQUE POR 15 GRAMOS	60	433,33	26.000
74	OREGANO DESHIDRATADO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	250	70,00	17.500
75	PALMITO / KANIKAMA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	34.800,00	69.600
76	PANELA O AZÚCAR MORENA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	14.080,00	14.080
77	PAPAS CRIOLLAS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	4	10.350,00	41.400
78	PAPA PASTUSA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	8	3.600,00	28.800
79	PAPAS SABANERAS	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	8	3.500,00	28.000
80	PAPAYA	EMPAQUE POR 3000 GRAMOS	12	9.000,00	108.000
81	PASTA DE TOMATE AL 100%	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	4	48.000,00	192.000
82	PEPINO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	3	5.400,00	16.200
83	PIMENTÓN FRESCO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	4	16.000,00	64.000
84	PIMENTÓN PAPRIKA	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	1	45.900,00	45.900
85	PIÑA EN ALMIBAR	EMPAQUE POR 565 GRAMOS	4	30.625,00	122.500
86	PIÑA GOLDEN	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	10	5.000,00	50.000
87	PLATANO HARTON MADURO	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	10	3.600,00	36.000
88	PLATANO HARTON VERDE	EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	10	3.600,00	36.000
89	POLLO PECHUGA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	10	38.520,00	385.200
90	POLLO ENTERO CON HUESO	EMPAQUE POR 2000 GRAMOS	7,5	45.800,00	343.500
91	POLLO PIERNA PERNIL	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	6	16.000,00	96.000
92	QUESO (EMMENTAL/GRUYERE)	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	500	142,90	71.450
93	QUESO CREMA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	2	29.739,00	59.478
94	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	8	65.000,00	520.000
95	QUESO MOZZARELLA TAJADO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	5	68.640,00	343.200
96	QUESO PARMESANO	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	139.000,00	139.000
97	SAL	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	4.500,00	4.500
98	SAL MARINA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	500	16,90	8.450

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
99	SALSA DE CHOCOLATE	BOTELLA POR 250 GRAMOS	500	58,00	29.000
100	SALSA DE MOSTAZA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	500	52,80	26.400
101	SALSA DE SOYA	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	2	33.800,00	67.600
102	SALSA DE TOMATE	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	24.700,00	24.700
103	SEMILLAS DE CALABAZA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	102.300,00	102.300
104	SEMILLAS DE GIRASOL	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	38.000,00	38.000
105	SEMILLAS DE LINAZA	EMPAQUE POR 250 GRAMOS	1	32.000,00	32.000
106	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	EMPAQUE 400 GRAMOS	2	87.210,00	174.420
107	TOMATE CHONTO MADURO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	20	7.580,00	151.600
108	TOMILLO DESHIDRATADO	EMPAQUE POR 15 GRAMOS	60	50,00	3.000
109	UVAS PASAS SIN AZUCAR AÑADIDO	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	1	31.000,00	31.000
110	VINAGRE BALSÁMICO	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	500	89,20	44.600
111	VINAGRE BLANCO	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	1	6.900,00	6.900
112	VINAGRE DE ARROZ	EMPAQUE POR 500 MILILITROS	1	66.200,00	66.200
113	ZANAHORIA	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	8	5.520,00	44.160
114	ZUCCHINI AMARILLO Y VERDE	EMPAQUE POR 500 GRAMOS	8	9.000,00	72.000
115	BAILADORA GIRATORIA PARA TORTAS DE 31 CM	UNIDAD	1	170.000,00	170.000
116	BALANZA GRAMERA DIGITAL 10KG	UNIDAD	1	78.000,00	78.000
117	BANDEJA LATA DE ALUMINIO PARA PANADERIA Y HORNO DE 60X40 CM	UNIDAD	5	53.500,00	267.500
118	BATIDOR FRANCÉS 10" ALAMBRE GRUESO ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	31.500,00	31.500
119	BATIDOR EN SILICONA DE 13 CM	UNIDAD	1	32.200,00	32.200
120	BATIDORA INDUSTRIAL DE 5 LITROS	UNIDAD	1	1.900.000,00	1.900.000
121	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO (25,4CMX35CM)	PAQUETE POR 100 UNIDADES	2	28.000,00	56.000
122	BOWLS DE PLASTICO DE 2 LITROS	UNIDAD	4	33.750,00	135.000

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
123	BOWLS DE PLASTICO DE 4 LITROS	UNIDAD	4	48.750,00	195.000
124	BOWLS DE PLASTICO DE 6 LITROS	UNIDAD	4	55.000,00	220.000
125	BROCHA EN SILICONA PARA ALTAS TEMPERATURAS	UNIDAD	3	24.000,00	72.000
126	COLADOR CHINO DE ACERO INOXIDABLE MALLA FINA DE 20CM	UNIDAD	1	77.500,00	77.500
127	CUCHARAS DESCARTABLES BIODEGRADABLE PARA UN SOLO USO	PAQUETE POR 50 UNIDADES	4	7.462,50	29.850
128	CUCHARÓN PARA USO COMERCIAL	UNIDAD	4	31.500,00	126.000
129	CUCHARA PARA SERVICIO EN COCINA EN ACERO INOXIDABLE DE 13" CON MANGO RESISTENTE AL FUEGO	UNIDAD	4	19.500,00	78.000
130	CUCHARA PARA SERVICIO EN COCINA EN ACERO INOXIDABLE DE 11" CON MANGO RESISTENTE AL FUEGO	UNIDAD	4	17.500,00	70.000
131	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO POLIPROPILENO BLANCO DE 10 PULGADAS	UNIDAD	2	153.916,50	307.833
132	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO POLIPROPILENO BLANCO DE 8 PULGADAS	UNIDAD	2	115.000,00	230.000
133	CUCHILLO HACHUELA PROFESIONAL CHEF CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO POLIPROPILENO BLANCO DE 6 PULGADAS	UNIDAD	1	95.600,00	95.600
134	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO POLIPROPILENO BLANCO DE 4 PULGADAS	UNIDAD	3	45.000,00	135.000
135	ENCENDEDOR RECARGABLE FLEXIBLE DE LARGO ALCANCE	UNIDAD	1	26.600,00	26.600
136	ESPATULA CHOCOLATERIA 20 CM	UNIDAD	2	11.900,00	23.800
137	ESPATULA DE CODO CURVA DE 25 CM PARA PASTELERIA	UNIDAD	1	24.750,00	24.750

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
138	ESPATULA TRIANGULAR DE 25 CM PARA PASTERIA	UNIDAD	1	26.200,00	26.200
139	ESPATULA LISA DE 25 CM PARA PASTERIA	UNIDAD	1	18.900,00	18.900
140	ESPATULA PARA HAMBURGUESAS PROFESIONAL CON LAMINA EN ACERO INOXIDABLE Y MANGO DE POLIPROPILENO BLANCO 7X4,1/4"	UNIDAD	1	115.900,00	115.900
141	GUANTES PARA HORNO DE 33 CM RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PAR	UNIDAD	2	129.500,00	259.000
142	LICUADORA PROFESIONAL DE 2LITROS DE 2000W	UNIDAD	1	1.450.000,00	1.450.000
143	LIMPIÓN DESECHABLE PAPEL ROLLO X 400 METROS PAPEL TRABAJO PESADO	EMPAQUE ROLLO POR 400METROS	2	138.200,00	276.400
144	MANGA DESECHABLES PARA PASTERIA DE 30,4CM	CAJA POR 100 UNIDADES	1	42.300,00	42.300
145	MOLDE CUPCAKES ESTANDAR METALICO POR 6 CAVIDADES	UNIDAD	3	49.800,00	149.400
146	MOLDE CUPCAKES ESTANDAR METALICO POR 12 CAVIDADES	UNIDAD	3	53.800,00	161.400
147	MOLDE PARA PAN BAGUETTE	UNIDAD POR 4	1	143.300,00	143.300
148	RASPADOR DE MASA DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE POLIPROPILENO	UNIDAD	1	93.800,00	93.800
149	ROLLOS VINIPEL POR 300 M	UNIDAD	2	29.400,00	58.800
150	TABLA DE PICAR PROFESIONAL DE ALTA DENSIDAD COLOR BLANCO POR 50*38*1,3 CM	UNIDAD	2	129.800,00	259.600
151	TABLA DE PICAR PROFESIONAL DE ALTA DENSIDAD COLOR VERDE POR 50*38*1,3 CM	UNIDAD	1	129.800,00	129.800
152	TABLA DE PICAR PROFESIONAL DE ALTA DENSIDAD COLOR ROJO POR 50*38*1,3 CM	UNIDAD	1	129.800,00	129.800
153	TERMÓMETRO PUNZÓN DIGITAL	UNIDAD	1	186.900,00	186.900
154	TIMER DE COCINA DIGITAL 60 MINUTOS	UNIDAD	1	47.500,00	47.500
155	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE	EMPAQUE PAQUETE POR 100 UNIDADES	2	21.030,00	42.060
156	OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE ACERO INOXIDABLE DE 10 LITROS	UNIDAD	1	829.900,00	829.900

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO INCLUIDO IVA SI APLICA	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA SI APLICA
157	OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE ACERO INOXIDABLE DE 6 LITROS	UNIDAD	1	486.000,00	486.000
158	OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE ACERO INOXIDABLE DE 4 LITROS	UNIDAD	1	492.900,00	492.900
159	PIEDRA PARA A FILAR	UNIDAD	1	146.615,00	146.615
160	PINCHO DE BAMBU PARA BROCHETA DE 25CM	EMPAQUE POR 100 UNIDADES	5	6.530,00	32.650
161	PINCHO DE BAMBU PARA PASABOCAS	EMPAQUE POR 100 UNIDADES	5	19.560,00	97.800
162	PLATO LLANO DE MELAMINA DE 15 CM	UNIDAD	20	19.500,00	390.000
163	PLATO LLANO DE MELAMINA DE 25 CM	UNIDAD	20	4.850,00	97.000
164	PLATO HONDO DE MELAMINA DE 25 CM	UNIDAD	20	15.890,00	317.800
165	SOPLETE FLAMEADOR MEDIANO	UNIDAD	1	83.500,00	83.500
VALOR TOTAL					\$ 24.559.522

Nota 1: La oferta NO podrá sobrepasar el PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA IVA INCLUIDO Y PRECIO TOTAL DE REFERENCIA IVA INCLUIDO. So pena causal de rechazo de la oferta.

Nota 2: La oferta debe ser por la totalidad de los ítems convocados. So pena causal de rechazo de la oferta.

NOTA 3: Será de exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de los ítems de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

NOTA 4: La entidad se reserva el derecho de realizar la corrección aritmética de las cifras contenidas en la propuesta económica si a ello hubiere lugar

10. ANÁLISIS TÉCNICO DEL SECTOR

Perspectiva comercial

Se realizó consulta de procesos contractuales en la plataforma SECOP II relacionados con la adquisición de materiales, insumos y utensilios para programas de formación en gastronomía, alimentos y actividades afines, evidenciando que existe una amplia oferta de proveedores en el mercado nacional con capacidad para atender este tipo de requerimientos.

Como referencia se identificaron procesos adelantados por el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA durante la vigencia 2025, entre los cuales se destacan:

- Proceso No. MC-RDC-CNHTA-0025-2025, modalidad Mínima Cuantía, cuyo objeto fue contratar la compra de materiales de formación para programas de articulación con la media, población vulnerable, campesina y full popular pertenecientes al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, por valor de 172.267.790.
- Proceso No. SASI-CMC-CIDES-0001-2025, modalidad Selección Abreviada por Subasta Inversa, cuyo objeto fue contratar mediante el mecanismo de monto agotable la compra de materiales e insumos para programas de formación en las líneas de producción de alimentos y gestión agroindustrial, por valor de 172.000.000.
- Proceso No. MC-RDC-CNHTA-0034-2025, modalidad Mínima Cuantía, cuyo objeto fue contratar la compra de materiales de formación para eventos pertenecientes a producción del Centro del Hotel Escuela del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, por valor de 135.200.000.
- Proceso No. MC-RDC-CNHTA-0111-2025, modalidad Mínima Cuantía, cuyo objeto fue contratar la compra de materiales de formación e insumos necesarios para impartir formación en la Coordinación de Alimentos y Bebidas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, por valor de 142.000.000.
- Orden de Compra No. 155750, generada a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano, cuyo objeto fue la adquisición de insumos y utensilios para el desarrollo de cursos de gastronomía dirigidos al personal beneficiario de los servicios de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI, por un valor de 11.260.970.

Lo anterior evidencia la existencia de proveedores especializados en el suministro de alimentos, insumos alimentarios, utensilios y materiales requeridos para el desarrollo de actividades de formación gastronómica, así como la viabilidad comercial del presente proceso.

Perspectiva organizacional

El mercado cuenta con empresas dedicadas al suministro, distribución y comercialización de alimentos, materias primas, abarrotes, productos de panadería y repostería, utensilios de cocina y demás elementos necesarios para el desarrollo de procesos de formación gastronómica.

Estas empresas disponen de infraestructura logística, capacidad de almacenamiento, transporte y distribución, así como personal capacitado para la manipulación de alimentos, permitiendo atender requerimientos mediante entregas parciales y programadas de acuerdo con las necesidades de la entidad.

Perspectiva técnica

Los bienes requeridos corresponden a productos de uso común y permanente en el mercado nacional, encontrándose disponibles a través de distribuidores, comercializadores, supermercados mayoristas y proveedores especializados del sector alimentario.

Los alimentos e insumos objeto del proceso se encuentran regulados por la normatividad sanitaria vigente, incluyendo las disposiciones expedidas por el INVIMA, la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y demás normas aplicables en materia de inocuidad alimentaria, almacenamiento, transporte, rotulado y buenas prácticas de manufactura.

Teniendo en cuenta lo anterior, se concluye que existe oferta suficiente en el mercado para garantizar la ejecución del objeto contractual, permitiendo a la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI adelantar el presente proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía.

Adicionalmente, se observa que los procesos identificados en el SECOP II presentan valores adjudicados entre 135.200.000 y 172.267.790, montos que evidencian la capacidad técnica, operativa, logística y financiera de los proveedores del sector para atender contratos de suministro de materiales

e insumos para formación gastronómica. En consecuencia, se concluye que existe una oferta suficiente y consolidada en el mercado para satisfacer las necesidades de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI, garantizando la adecuada ejecución del objeto contractual dentro de las condiciones y plazos establecidos por la entidad.

11. ANÁLISIS NORMATIVO DEL SECTOR

La Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI, como dependencia del Ministerio de Defensa Nacional, requiere contratar el suministro de materiales, insumos alimentarios, ingredientes, utensilios y demás elementos necesarios para el desarrollo de los cursos de gastronomía y repostería dirigidos a los beneficiarios de sus servicios, en el marco de las actividades de formación y fortalecimiento de capacidades desarrolladas a través del Programa Vida Activa Productiva y Entorno (VAPE).

La contratación se encuentra enmarcada en los principios de la función administrativa consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política, particularmente los de economía, eficacia, celeridad, igualdad, moralidad, imparcialidad y publicidad, así como en los principios que rigen la contratación estatal.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, las entidades estatales tienen la facultad de celebrar los contratos necesarios para el cumplimiento de los fines estatales y la continua y eficiente prestación de los servicios a su cargo. En ese sentido, la adquisición de insumos y materiales requeridos para el desarrollo de los cursos de gastronomía constituye una necesidad directamente relacionada con el cumplimiento de las funciones institucionales asignadas a la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva.

Asimismo, la Ley 1150 de 2007 establece las modalidades de selección de contratistas y los principios orientadores de la gestión contractual, mientras que el Decreto 1082 de 2015 reglamenta los procedimientos de planeación, selección, contratación y ejecución de los contratos estatales.

Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, el negocio jurídico a celebrar corresponde a un contrato de suministro, entendido como aquel mediante el cual una de las partes se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra prestaciones periódicas o continuadas de bienes o servicios, modalidad que resulta adecuada cuando las necesidades de la Entidad se materializan mediante requerimientos sucesivos durante la ejecución contractual y las cantidades definitivas dependen de la programación de las actividades institucionales.

En consecuencia, el contrato se ejecutará bajo la modalidad de monto agotable, mecanismo que permite efectuar pedidos parciales de acuerdo con las necesidades reales de la Entidad hasta agotar el presupuesto oficial asignado, garantizando una adecuada gestión de los recursos públicos y evitando adquisiciones innecesarias.

Por tratarse del suministro de alimentos, materias primas e ingredientes destinados al consumo humano, el contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, particularmente a las disposiciones relacionadas con condiciones de almacenamiento, transporte, conservación, inocuidad y manipulación de alimentos, garantizando que los productos suministrados cumplan los estándares de calidad exigidos por las autoridades competentes.

Igualmente, los bienes objeto del contrato deberán cumplir con los requisitos de etiquetado, rotulado, registros sanitarios y demás exigencias técnicas aplicables, cuando a ello haya lugar, así como con las condiciones establecidas por la Entidad en las especificaciones técnicas del proceso.

La modalidad de suministro por monto agotable resulta procedente en atención a que la cantidad de participantes, la programación de cursos, la intensidad horaria y los requerimientos específicos de cada actividad formativa pueden variar durante la vigencia contractual, circunstancias que hacen necesario

contar con un mecanismo flexible de abastecimiento que permita atender oportunamente las necesidades institucionales sin comprometer recursos por cantidades fijas previamente determinadas.

En consecuencia, desde el punto de vista jurídico, técnico y administrativo, la contratación proyectada encuentra sustento en la normativa que regula la contratación estatal y responde a una necesidad institucional legítima orientada al cumplimiento de los programas de formación, inclusión, rehabilitación e integración desarrollados por la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI.

Marco Normativo.

- **Constitución Política:** artículos 2 y 209.
- **Ley 80 de 1993:** artículos 3, 4, 23, 24, 25 y 26.
- **Ley 1150 de 2007.**
- **Decreto 1082 de 2015** (planeación y modalidades de selección).
- **Código de Comercio:** artículos 968 y siguientes (contrato de suministro).
- **Decreto 3075 de 1997** (en lo que continúe vigente).
- **Resolución 2674 de 2013** (requisitos sanitarios para alimentos).
- **Resolución 719 de 2015** (clasificación de alimentos según riesgo en salud pública).
- **Decreto 1874 de 2021**, que asigna funciones a la DIVRI y sustenta la relación del proceso con la misión institucional.

12. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde la perspectiva económica, conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, para el conocimiento del sector, en cumplimiento de lo establecido en el numeral 7º del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 2015 presente el estudio previo para Contratar la prestación de servicios operador logístico para la planificación, organización, operación, producción y ejecución de todas las actividades logísticas requeridas para la atención de eventos institucionales a nivel nacional que en cumplimiento de sus funciones deba realizar la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva Y en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector GUIA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEL SECTOR – GEES versión 02 del 15 de agosto De 2025 y Acorde a las recomendaciones y lineamientos de Colombia compra eficiente se requiere bien sea en los estudios previos o en la información soporte de los mismos, se realice un estudio del sector que en el caso concreto, debe “revisar las condiciones particulares de otros Procesos de Contratación similares, acopiar información sucinta de precios, calidad,

condiciones y plazos de entrega con otros clientes del proveedor públicos o privados, solicitar información a los proveedores, verificar la idoneidad de los mismos y plasmar tal información en los Documentos del Proceso, siempre con el propósito de que la decisión de negocio sea adecuada y garantice la satisfacción de la necesidad de la Entidad Estatal, cumpliendo los objetivos de eficiencia, eficacia y economía, y buscando promover la competencia”

Con base a lo anterior, se realiza el siguiente análisis del sector teniendo como base el objeto del proceso y las condiciones de idoneidad y experiencia que conllevan a contratar a una persona natural o jurídica que está en condiciones de desarrollar el objeto del proceso de contratación

Conforme a lo precedente para adelantar el respectivo Estudio, se tomó como referente consultas en las siguientes páginas web:

Portal Colombia compra eficiente SECOP www.contratos.gov.co

Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co) Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) (<https://www.andi.com.co/Home/>) RUES: Registro Único Empresarial y Social http://www.rues.org.co/RUES_Web/Consultas SIIS: Sistema Integrado información societaria <https://www.supersociedades.gov.co> Procolombia

Este análisis del sector hace parte de la planeación del Proceso de Contratación y materializa los principios de planeación, de responsabilidad y de transparencia consagrados en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas que las complementen y/o modifiquen.

La tendencia en la utilización del Volumen, gasto y contribución económica de la Industria de Reuniones en Colombia.

Cifras generales

En Colombia 67,951 reuniones, de las cuales 40,457 (59.5%) fueron reuniones corporativas o de negocios, 21,052 (31%) seminarios; 3,540 (5.2%) programas de incentivo, 2,397 (3.5%) congresos de asociaciones y 505 ferias o exposiciones (0.7%).

- 47.7 mil eventos fueron realizados en hoteles con infraestructura para congresos y convenciones (70.2%) y 9.2 mil en centros de convenciones (13.6%). El resto en otro tipo de recintos como museos, estadios, universidades, etc.
- El 52% de las reuniones se realizó en Cundinamarca¹ (con una orientación a reuniones corporativas y seminarios); en Antioquia se llevaron a cabo el 17% (con un enfoque en congresos y seminarios); el Valle del Cauca concentró el 10% (con orientación a las reuniones corporativas, ferias y congresos; En Bolívar, 6% [con especial énfasis en congresos, seminarios e incentivos (la tercera parte de los que recibe el país)] y en el resto de país el 16% del volumen total de las reuniones. → En estos eventos, participaron 5.2 millones de asistentes:
- 2.6 millones (50%) participaron en eventos corporativos, 1.3 millones (25%) en ferias o exposiciones, 641 mil (12%) en congresos, 514 mil (10%) en seminarios y 155 mil (3%) en programas de incentivos.
- El 55% de los participantes se concentraron en reuniones realizadas en Cundinamarca, el 18% en Antioquia, 12% en Valle del Cauca, 8% en Bolívar, y el 7.4% restante en otras partes del país.
- El 39% de los participantes fueron locales (es decir residentes del lugar en donde se realizó el evento o que se transportaron menos de 75 kilómetros), 27% regionales (entre 75 y 200 kilómetros de distancia), el 25% fueron participantes nacionales y el 9% vinieron del extranjero.

En promedio, cada reunión tuvo 76 personas. Las más grandes fueron las ferias y exposiciones con 2,571 participantes promedio, los congresos con 268, las reuniones corporativas 64, los programas de incentivo 44 y los seminarios con 24. El turismo de reuniones generó 3.9 millones de habitaciones noche en Colombia.

- El 61% (2.4 millones) de las habitaciones noche corresponde a eventos corporativos, el 16% (644 mil) a congresos, el 13% (527 mil) a ferias y exposiciones, el 6% (238 mil millones) a seminarios y el resto (4%) a programas de incentivos. Las reuniones en Colombia se tradujeron en un total de 1.8 millones de turistas nacionales hospedándose en alojamiento pagado. Éstos representan al 4.3% del total del flujo nacional.
- En el 2018 llegaron al país 2.7 millones de turistas internacionales a Colombia (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Migración Colombia²). Las reuniones generan el 14.7% del turismo internacional, es decir, 398 mil turistas³.
- Las reuniones contribuyen con el equivalente al 7.2% del total de habitaciones noche en Colombia (con datos de la Organización Mundial de Turismo (OMT) y Centro de Información Turística de Colombia (CITUR) 2019).
- La estadía promedio de los turistas de reuniones es de 3.3 y 3.9 para los nacionales e internacionales respectivamente.

Tabla 1. Resumen del volumen de reuniones, participantes y habitaciones noche.

	Reuniones		Participantes		Habitaciones Noche	
	Reuniones	Porcentaje	Participantes	Porcentaje	Noche	Porcentaje
Reuniones corporativas o de negocios	40,457	60%	2,582,091	50%	2,403,021	61%
Congresos de asociaciones	2,397	4%	641,353	12%	644,266	16%
Ferias o exposiciones comerciales	505	1%	1,298,459	25%	527,057	13%
Programas de incentivo	3,540	5%	155,343	3%	145,006	4%
Seminarios	21,052	31%	514,059	10%	238,473	6%
Total	67,951	100%	5,191,305	100%	3,957,823	100.0%

Unidades: Reuniones, participantes y habitaciones noche.

Ilustración

1

tomado

https://newsletter.procolombia.co/2020/Turismo/infografiaMICE/2019_ContribucionEconomicaColombia_Maestro_FINAL_rev.pdf

El valor total de la producción de las reuniones en Colombia asciende a 2,451 millones de dólares, lo cual corresponde al 22.8% de total del valor bruto de la producción del turismo en Colombia (Con información de la Cuenta Satélite de Turismo (CST) y el Departamento Administrativo Nacional de estadístico (DANE) 2019). Este se compone de 3 insumos: el gasto de los participantes (38.5%), el gasto de producción de los eventos (58.9%) y otros gastos directos (2.7%). → Del total del valor de la producción de la industria de reuniones el 39.8% se destina a bienes y servicios característicos turísticos y el resto a servicios no característicos turísticos (60.2%).

- Al comparar el componente turístico del gasto de las reuniones, este equivale al 9.1% del valor total de la producción turística reportada por la CST. → El gasto per cápita del participante en reuniones en Colombia (tanto locales, regionales, nacionales e internacionales) es de 472 dólares.
- En los participantes internacionales, se gasta un total de 429 millones de dólares, lo cual corresponde al 18% del total del valor de la industria. El gasto es de 885 dólares por participante extranjero.

SECTOR COMERCIO

Los sectores económicos de Colombia se dividen en tres: el sector primario o sector agrícola, el sector secundario o sector industrial y el sector terciario o sector de prestación de servicios.

Esta división y diferenciación es acorde a lo planteado por los estudios en economía clásica, cada uno de estos sectores posee actividades económicas en común dentro de cada grupo y se diferencia de los demás.



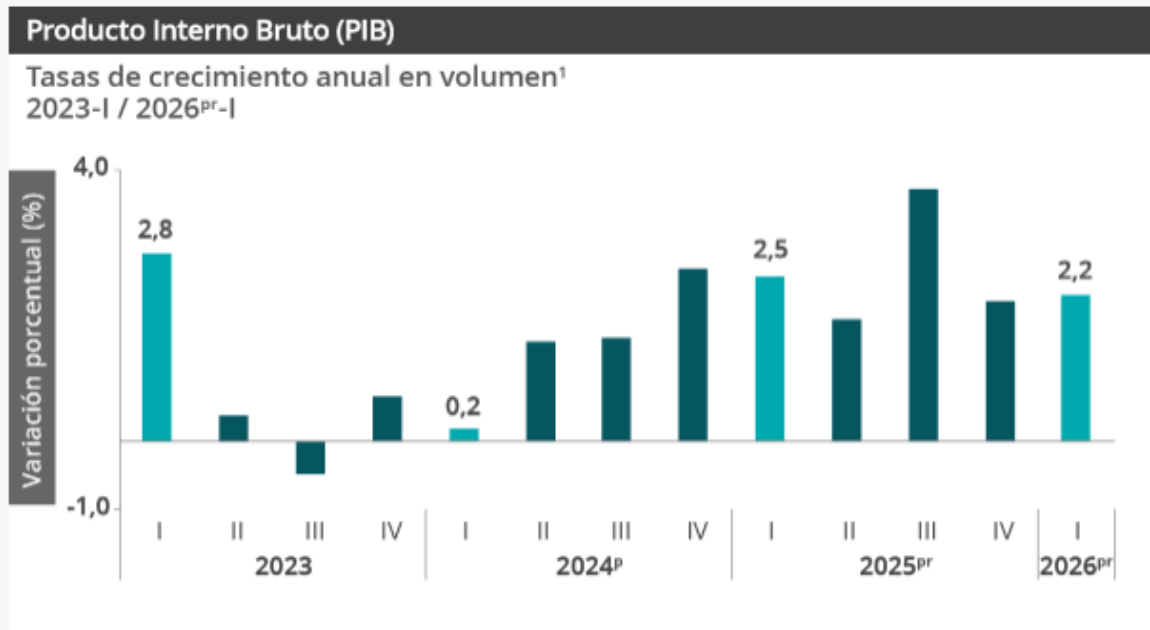
SECTOR TERCIARIO: El sector terciario de la economía agrupa todas aquellas actividades relacionadas con la prestación de servicios. Los servicios comprenden alojamiento, restaurantes, agencias de viaje, auxiliares al transporte, postales y correo, inmobiliarias y alquiler de maquinaria y equipo, publicidad, obtención y suministro de personal, informática, telecomunicaciones, **actividades empresariales**, salud privada, educación superior privada y actividades de entretenimiento realizar el mantenimiento al chasis y al equipo extintor, por que poseen la experiencia y trayectoria para hacerlo sin limitarse exclusivamente a un componente en especial de la unidad. Las unidades han gozado de mantenimiento con una frecuencia anual desde 2009.

PRODUCTO INTERNO BRUTO

El Producto Interno Bruto (PIB) es el indicador fundamental que refleja la evolución de la actividad económica en Colombia, proporcionando una visión integral del valor agregado generado por los distintos sectores del país. Elaborado y difundido por el DANE, este indicador trimestral permite analizar el comportamiento de actividades como comercio, transporte, alojamiento, agricultura, ganadería y servicios, entre otros. La información recopilada y procesada por la entidad responsable de la planeación, levantamiento, análisis y difusión de las estadísticas oficiales de Colombia constituye una herramienta esencial para la interpretación de la economía nacional, ofreciendo datos coherentes, oportunos y comparables con estándares internacionales. Gracias a esta medición, autoridades, sector privado, académicos y público en general pueden acceder a información confiable que respalda la toma de decisiones y facilita la comprensión de la dinámica económica del país.

Información primer trimestre 2026^{Pr}

En el primer trimestre de 2026^{Pr}, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,2% respecto al mismo periodo de 2025^{Pr}.



Fuente: DANE, PIB_T

¹: Series originales encadenadas de volumen con año de referencia 2015

^{Pr}: preliminar

^P: provisional

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,7% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 2,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Industrias manufactureras crece 2,3%.
- Actividades financieras y de seguros crece 2,2%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 1,4%.

ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

Información junio 2026

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual
Total nacional
2025 - 2026 (junio)

IPC	Junio					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,10	0,39	3,74	4,77	4,82	6,14

En junio de 2026 la variación mensual del IPC fue 0,39%, la variación año corrido fue 4,77% y la anual 6,14%.

En junio de 2026 la variación anual del IPC fue 6,14%, es decir, 1,32 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 4,82%.

El comportamiento mensual del IPC total en junio de 2026 (0,39%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,67%) y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,52%).

SALARIO MÍNIMO EN COLOMBIA

Cuadro: Histórico salario mínimo

Salario mínimo y auxilio de transporte Año	Salario mínimo	Auxilio de transporte
2007	\$433.700	\$50.800
2008	\$461.500	\$55.000
2009	\$496.900	\$59.300
2010	\$515.000	\$61.500

Salario mínimo y auxilio de transporte Año	Salario mínimo	Auxilio de transporte
2011	\$535.600	\$63.600
2012	\$566.700	\$67.800
2013	\$589.500	\$70.500
2014	\$616.000	\$72.000
2015	\$644.350	\$74.000
2016	\$689.455	\$77.700
2017	\$737.717	\$83.140
2018	\$781.242	\$88.211
2019	\$828.116	\$97.032
2020	\$877.803	\$102.854
2021	\$908.526	\$106.454
2022	\$1.000.000	\$117.172
2023	\$1.160.000	140.606.00
2024	\$1.300.000	\$162.000
2025	\$1.423.500	\$200.000
2026	\$1.750.905	\$249.095

ESTUDIO DE LA OFERTA: Para desarrollar el estudio de la oferta se debe dar respuesta a dos interrogantes como se establece a continuación

¿CUÁL ES LA DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE SERVICIOS?

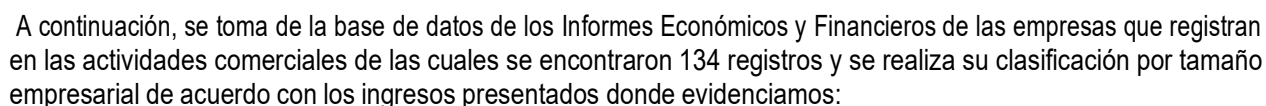
El proceso al que se dirige el presente estudio corresponde a la prestación de un servicio, por lo expuesto el mismo es prestado directamente por personas naturales o jurídicas, consorcios y/o uniones temporales con la formación profesional y las instalaciones adecuadas, no existen intermediarios, pero el servicio si puede ser provisto por un equipo de trabajo interdisciplinario.

¿A QUIEN VENDE?

TAMAÑO EMPRESARIAL SECTOR SERVICIOS

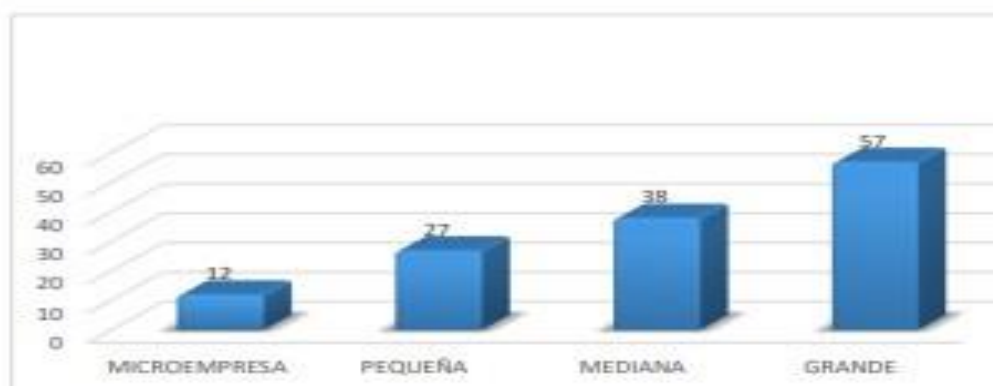
El comité económico estructurador consulto la base de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico en la herramienta del Análisis de la Oferta con el código UNSPSC 8014 con el fin de verificar el comportamiento del gasto histórico, así como también la verificación de las empresas del sector:

Última actualización
Martes, Marzo 4, 2025 - 3:00pm



TAMAÑO	No.
MICROEMPRESA	12
PEQUEÑA	27
MEDIANA	38
GRANDE	57
TOTAL	134

▪ **GRAFICA TAMAÑO EMPRESARIAL**

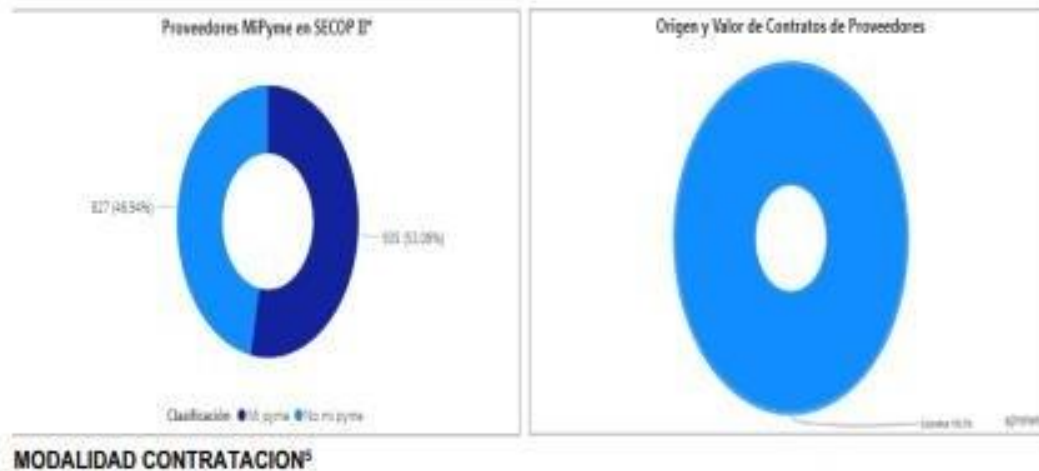


UBICACIÓN SECTOR SERVICIOS

DEPARTAMENTO	CANTIDAD
ANTIOQUIA	8
ATLANTICO	1
BOGOTA D.C.	98
CALDAS	1
CAQUETA	1
CESAR	1
CUNDINAMARCA	5
MAGDALENA	2
META	1
QUINDIO	1
RISARALDA	1
SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	1
SANTANDER	3
TOLIMA	1
VALLE	9
TOTAL	134

Ilustración 4tamba de proveedores MiPymes en SECOP II

En cuanto a los proveedores Mipymes en el SECOP II, se puede evidenciar que representan el 46,94%, versus un 53,06% de las no Mipymes, y el origen de estas empresas es 100% colombiano, tal y como se evidencia a continuación:



Así mismo, por las consultas realizadas se evidencia que de acuerdo con el objeto de la contratación si bien la actividad es la de servicios, por tratarse de un objeto completo, con requisitos técnicos complejos y una vez verificado el análisis técnico para la escogencia del contratista

ESTUDIO DE LA DEMANDA:

Los proveedores que compiten en el mercado se caracterizan por suministrar los bienes y/o servicios similares a un consumidor final como es en este caso es La Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva - Ministerio de Defensa Nacional, los bienes y/o servicios se consiguen en un mercado amplio y no tienen restricciones en su adquisición.

En el acercamiento del análisis de mercado para este proceso en especial, se observa por medio de la consulta al SECOP, la existencia de diversos proveedores mayoristas y minoristas, distribuidores y comercializadores a nivel regional y nacional, con capacidad de suministrar la necesidad requerida por la entidad, ofreciendo precios competitivos al consumidor final. Es preciso anotar que tradicionalmente en estos sectores se encuentran integrados por personas naturales, pequeñas y medianas empresas.

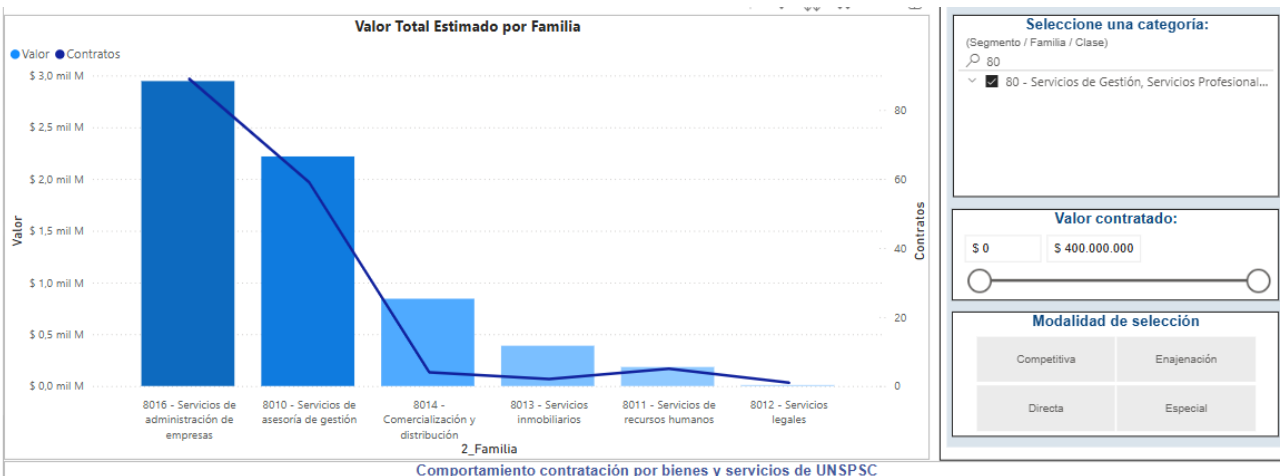
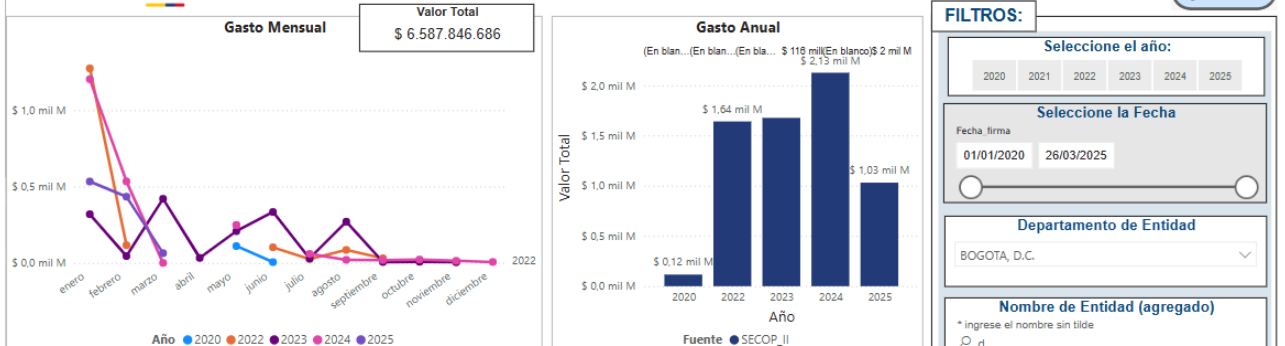
El comité económico estructurador consultó la base de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico en la herramienta del Análisis de la Demanda con el código UNSPSC 8014 con el fin de verificar el comportamiento del gasto histórico, así como también la verificación de las empresas del sector:



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

[Atrás](#)

[Reiniciar](#)



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2022			2023			Contratos
	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	
8016 - Servicios de administración de empresas	1	\$ 110.457.026	1,68%	34	\$ 1.063.436.666	16,14%	35	\$ 865.199.999	13,13%	2 \$ 18
8010 - Servicios de asesoría de gestión				3	\$ 73.000.000	1,11%	11	\$ 410.696.666	6,23%	40 \$ 1.53
8014 - Comercialización y distribución				2	\$ 102.430.000	1,55%	1	\$ 400.000.000	6,07%	1 \$ 34
8013 - Servicios inmobiliarios				1	\$ 389.248.905	5,91%	1	\$ 0	0,00%	
8011 - Servicios de recursos humanos	1	\$ 5.185.000	0,08%	1	\$ 12.000.000	0,18%				1 \$ €
8012 - Servicios legales										1 \$
Total	2	\$ 115.642.026	1,76%	41	\$ 1.640.115.571	24,90%	48	\$ 1.675.896.665	25,44%	45 \$ 2.12

13.

CAPACIDAD FINANCIERA MÍNIMA N/A

14.
MITIGARLO

ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE

Los riesgos de carácter técnico que se establecen son los siguientes:

Riesgos técnicos

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIDIO CIDAD ¿Cuándo?
1	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Operacional	Retraso en la entrega de los insumos solicitados por dificultades logísticas o de abastecimiento del proveedor.	Afectación del cronograma de los cursos de gastronomía y posible suspensión de actividades programadas	Media	Alta	Alta	Alta	Contratista	Programación anticipada de los pedidos, seguimientos por el supervisor y control de tiempos de entrega.	Baja	Media	Baja	Baja	Si	Contratista/supervisor del contrato	Inicio de ejecución del contrato	Durante toda la ejecución del contrato	Verificación de cumplimiento de las entregas y cronograma	Semanal

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
2	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Operacional	Entrega de alimentos vencidos, deteriorados o que no cumplan las especificaciones técnicas exigidas.	Rechazo de productos, afectación de las actividades y riesgos sanitarios.	Baja	Alta	Media	Media	Contratista	Inspección de calidad, control de fechas de vencimiento y verificación de condiciones de entrega.	Baja	Media	Baja	Baja	Si	Contratista / Supervisor del contrato	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución del contrato	Revisión física de productos al momento de la entrega	En cada entrega
3	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Operacional	Pérdida de la cadena de frío durante el transporte o almacenamiento de alimentos perecederos.	Deterioro de alimentos y riesgo para la salud de los participantes.	Baja	Alta	Media	Media	Contratista	Uso de vehículos adecuados, registros de temperatura y control de transporte.	Baja	Media	Baja	Baja	Si	Contratista	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución	Revisión de registros y condiciones de transporte	En cada entrega
4	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Económico	Variación significativa en los precios de mercado de alimentos e insumos durante la ejecución contractual	Disminución de la utilidad esperada por el contratista.	Media	Media	Media	Media	Contratista	Planeación de compras y análisis previo de costos al presentar la oferta.	Baja	Baja	Baja	Baja	No	Contratista	Presentación de la oferta	Finalización del contrato	Seguimiento a precios del mercado	En la solicitud de pedidos

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
5	General	Interno	Ejecución y desarrollo	Operacional	Modificación del cronograma académico o de las necesidades de la entidad.	Ajustes en los pedidos y programación de entregas.	Media	Media	Media	Media	Entidad	Planeación y comunicación oportuna de requerimientos al contratista	Baja	Baja	Baja	Baja	Si	Supervisor del contrato	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución	Seguimiento al cronograma de cursos	Mensual
6	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Operacional	Modificación del cronograma académico o de las necesidades de la entidad.	Demoras en el suministro o necesidad de sustitución de productos.	Baja	Media	Baja	Baja	Contratista	Mantener proveedores alternos y disponibilidad de inventarios	Baja	Baja	Baja	Baja	Si	Contratista	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución	Verificación de disponibilidad de inventarios	En la solicitud de pedidos
7	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Operacional	Entrega de cantidades diferentes a las solicitadas por errores de preparación o despacho.	Afectación de las prácticas de formación y retrasos en las actividades.	Media	Media	Media	Media	Contratista	Verificación de pedidos antes del despacho y control de recepción	Baja	Baja	Baja	Baja	Si	Contratista / Supervisor del contrato	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución	Comparación entre pedido y remisión de entrega	En cada entrega

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIDIO CIDAD ¿Cuándo ?
8	General	Externo	Ejecución y desarrollo	Regulatorio	Incumplimiento de requisitos sanitarios, de rotulado o normativos aplicables a los productos suministrados	Rechazo de productos y posibles sanciones administrativas.	Baja	Alta	Media	Media	Contratista	Verificación de registros sanitarios, etiquetado y documentación de los productos	Baja	Media	Baja	Baja	Si	Contratista / Supervisor del contrato	Inicio de ejecución	Durante toda la ejecución	Revisión documental y física de los productos	En cada entrega

Riesgos Jurídicos

N°	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Consecuencia	Asignación	Mitigación
1	Jurídico	Modificaciones normativas que afecten la comercialización, transporte o suministro de alimentos durante la ejecución del contrato.	Incremento de obligaciones regulatorias o ajustes operativos.	Compartido	Aplicación de la normatividad vigente y adopción oportuna de los cambios regulatorios por las partes.
2	Jurídico	Presentación de información inexacta o documentos no veraces por parte del contratista durante el proceso de selección.	Posible rechazo de la oferta, terminación contractual o imposición de sanciones.	Contratista	Verificación documental por parte de la Entidad y aplicación de las medidas legales correspondientes.
3	Jurídico	Incumplimiento de obligaciones laborales, de seguridad social o parafiscales por parte del contratista.	Sanciones administrativas y afectación de la ejecución contractual.	Contratista	Verificación periódica de aportes y acreditación de cumplimiento como requisito para el pago.
4	Operacional	Entrega tardía de los bienes requeridos para el desarrollo de los cursos.	Aplazamiento o afectación de las actividades programadas.	Contratista	Programación anticipada de pedidos, seguimiento del supervisor y

N.º	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Consecuencia	Asignación	Mitigación
					aplicación de medidas contractuales por incumplimiento.
5	Operacional	Desabastecimiento de productos requeridos para los cursos.	Imposibilidad de desarrollar actividades académicas programadas.	Contratista	Planeación de inventarios y disponibilidad de proveedores alternos.
6	Operacional	Entrega de productos diferentes a los solicitados o con especificaciones inferiores a las requeridas.	Rechazo de bienes y retrasos en la ejecución.	Contratista	Verificación previa de pedidos y control de calidad antes de la entrega.
7	Sanitario	Entrega de alimentos en mal estado, vencidos o que incumplan requisitos sanitarios.	Riesgos para la salud de los beneficiarios y afectación del servicio.	Contratista	Verificación de fechas de vencimiento, condiciones de almacenamiento, transporte y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
8	Sanitario	Ruptura de la cadena de frío durante el transporte de alimentos perecederos.	Pérdida de inocuidad de los alimentos y rechazo de productos.	Contratista	Uso de vehículos adecuados, monitoreo de temperatura y trazabilidad del transporte.
9	Financiero	Incremento de precios de mercado de alimentos e insumos durante la ejecución contractual.	Disminución del margen económico del contratista.	Contratista	Estructuración adecuada de la oferta económica y análisis previo del mercado.
10	Financiero	Solicitud de cantidades inferiores a las estimadas inicialmente por la Entidad.	Menor volumen de ventas para el contratista.	Contratista	Conocimiento previo de que el contrato se ejecuta por monto agotable y conforme a necesidades reales de la Entidad.
11	Contractual	Incumplimiento parcial o total de las obligaciones contractuales.	Aplicación de multas, cláusula penal o declaratoria de incumplimiento.	Contratista	Seguimiento permanente por parte del supervisor y cumplimiento oportuno de las obligaciones contractuales.
12	Fuerza Mayor	Situaciones imprevisibles o irresistibles que afecten el abastecimiento, transporte o entrega de los bienes.	Retrasos en la ejecución contractual.	Compartido	Aplicación de las medidas previstas legalmente para eventos de fuerza mayor o caso fortuito.
13	Tecnológico	Fallas en los canales de comunicación utilizados para la gestión de pedidos.	Retrasos en la atención de requerimientos.	Contratista	Mantener canales alternos de comunicación y mecanismos de contingencia.
14	Administrativo	Errores en la formulación de pedidos o modificaciones de última hora en la programación de cursos.	Ajustes en la entrega de bienes o reprogramación de actividades.	Entidad	Planeación adecuada de las actividades y comunicación oportuna con el contratista.
15	Reputacional	Quejas de beneficiarios por deficiencias en la calidad de los insumos o alimentos suministrados.	Afectación de la imagen institucional y del contratista.	Contratista	Control de calidad, supervisión permanente y atención inmediata de novedades.

Riesgos económicos y/o financieros

N°	1	2	3	4
CLASE	General	General	General	General
FUENTE	Externo	Externo	Externo	Externo
ETAPA	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
TIPO	R. Financiero	R. Económico	R. De la naturaleza. R. ambiental, r. Económico	Riesgo Social y/o Público
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)	Los efectos favorables o desfavorables en la alteración de las condiciones de financiación que tome el contratista para dar cumplimiento al objeto contractual.	La inadecuada proyección de costos económicos incurridos por el contratista en la ejecución del contrato al momento de presentar su propuesta económica a la administración.	Los efectos desfavorables que alteren las condiciones en la adquisición de los servicios contratados	Que se presenten alteraciones al orden público nacional y/o territorial que impidan el correcto desarrollo del contrato
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Que incumpla con el contrato	Que solicite cambiar su propuesta económica durante la ejecución del contrato	Que no se cumpla con la ejecución del contrato	Imposibilidad de ejecución
Probabilidad	1	1	3	3
Impacto	5	1	4	5
Valoración del riesgo	6	2	7	7
Categoría	Riesgo alto	Riesgo bajo	Riesgo alto	Riesgo Alto
¿A quién se le agina?	100% al contratista	100% contratista	100% contratista	50% Contratista 50% Entidad
Tratamiento / controles a ser implementados	La administración exige indicadores financieros acordes al proceso contractual	Debido proceso	El supervisor del contrato debe monitorear la ejecución del contrato de acuerdo con el cronograma de la oferta	Se realizará cronogramas de ejecución con tareas definidas y planificadas. En caso de un evento de orden público se reprogramarán las actividades físicas para desarrollar
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	1	1	1
	Impacto	1	1	2
	Valoración del riesgo	2	2	3
	Categoría	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	SI	SI	SI	SI
Persona responsable por implementar el tratamiento	Gerente del proyecto	Gerente del proyecto / comité de adquisiciones	Gerente del proyecto	Supervisor de contrato
Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Perfeccionamiento del contrato	Una vez se conoce el incumplimiento por parte del contratista o el supervisor del contrato	Una vez se conoce el incumplimiento por parte del contratista o el supervisor del contrato	El supervisor de contrato programará las entregas de los servicios solicitados
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	Con el acta de entrega a satisfacción o el acta de liquidación	Con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	Perfeccionamiento del contrato y ejecución

Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	El supervisor de contrato realizara un cronograma coordinado con el contratista
	Periodicidad ¿Cuándo?	Mensuales / como indique cronograma	Mensuales / como indique cronograma	Mensuales / como indique cronograma	Mensuales / como indique cronograma

15. GARANTIAS A EXIGIR (análisis de las garantías precontractual o contractuales y la necesidad de su exigencia)

El contratista deberá constituir a favor del Ministerio de Defensa Nacional – Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI, NIT 900.894.833-9, una garantía única de cumplimiento expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, que ampare los siguientes riesgos:

Amparo	¿Se exige?	Porcentaje sugerido	Vigencia	Justificación
Cumplimiento del contrato	Sí	10% del valor del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más	Garantiza el cumplimiento de las obligaciones contractuales derivadas del suministro de insumos alimentarios, ingredientes, utensilios y demás elementos requeridos para el desarrollo de los cursos de gastronomía y repostería. Cubre los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones a cargo del contratista, así como el pago de multas y cláusula penal pecuniaria que puedan imponerse durante la ejecución contractual.
Calidad de los bienes suministrados	Sí	20% del valor del contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más	Garantiza que los bienes suministrados cumplan las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad, así como las condiciones de calidad, inocuidad, conservación, presentación y funcionamiento requeridas para su adecuada utilización. Este amparo resulta procedente dada la naturaleza de los bienes objeto del contrato, que incluyen alimentos e insumos destinados al desarrollo de actividades formativas.

16. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.

En atención a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, modificados por el Decreto 1860 de 2021, y con el propósito de promover la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas (Mipyme) en el presente proceso de selección, la Entidad aplicará el siguiente criterio diferencial en materia de experiencia:

Las Mipyme deberán diligenciar el Anexo No. 5 y aportar los documentos soporte que permitan verificar la información suministrada.

La información consignada en el anexo se entenderá rendida bajo la gravedad de juramento y deberá corresponder con los documentos aportados para su acreditación.

El anexo deberá estar suscrito por el representante legal del proponente o por quien tenga facultades para comprometerlo.

Documentos válidos para acreditar experiencia

La experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos:

- a) Certificación de ejecución o cumplimiento acompañada del respectivo contrato.
- b) Acta de recibo a satisfacción acompañada del respectivo contrato.
- c) Acta de liquidación acompañada del respectivo contrato.
- d) Certificación de cumplimiento acompañada de las facturas correspondientes.
- e) Tratándose de contratos ejecutados con entidades públicas, la Entidad podrá verificar la información aportada en las plataformas oficiales correspondientes, incluido SECOP II.

Contenido mínimo de las certificaciones o constancias

Las certificaciones o documentos equivalentes deberán contener como mínimo:

- Nombre o razón social de la entidad o empresa contratante.
- Número de identificación tributaria (NIT) cuando aplique.
- Nombre del contratista.
- Objeto contractual o descripción de los bienes suministrados.
- Valor ejecutado del contrato.
- Número del contrato o documento equivalente.
- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Estado de ejecución o constancia de cumplimiento satisfactorio.
- Nombre, cargo y datos de contacto de quien expide la certificación.

Requisito de experiencia

El proponente deberá acreditar experiencia en la ejecución de contratos cuyo objeto corresponda o guarde relación con al menos uno de estos aspectos:

- Suministro de alimentos.
- Suministro de abarrotes.

- Suministro de insumos para gastronomía o repostería.
- Suministro de elementos para preparación de alimentos.
- Suministro de utensilios de cocina.
- Suministro de bienes con características técnicas similares a las requeridas en el presente proceso.

La experiencia acreditada deberá corresponder a contratos terminados y ejecutados satisfactoriamente.

La experiencia podrá acreditarse con una cuantía equivalente al setenta y cinco por ciento (75%) del presupuesto oficial del proceso, mediante uno o varios contratos ejecutados y terminados satisfactoriamente.

La acreditación de la condición de Mipyme deberá realizarse conforme a los requisitos establecidos en la normativa vigente aplicable al momento del cierre del proceso.

La Entidad verificará que la experiencia aportada guarde relación directa con las actividades, bienes y especificaciones técnicas requeridas para la adecuada ejecución del objeto contractual.

17. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 11 de diciembre de 2026, y el inicio a partir a partir de la aprobación de las garantías exigidas, la expedición del registro presupuestal y la suscripción del acta de inicio, según corresponda, o hasta el agotamiento del presupuesto asignado, lo que ocurra primero

El lugar de ejecución del contrato será la ciudad de Bogotá D.C., en las instalaciones de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI del Ministerio de Defensa Nacional, ubicadas en la Calle 21 No. 44-40.

18. FORMA DE PAGO

Marca con una X:

- A) Mensual _____, bimensual____, trimestral_____, semestral _____.
- B) Por servicio o producto entregado x
- C) Un único pago al finalizar el contrato _____

El valor del contrato se pagará por intermedio del proceso financiero de la Coordinación Administrativa y Financiera de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva DIVRI del Ministerio de Defensa Nacional al CONTRATISTA, una vez se encuentre aprobado el P.A.C., (Programa Anual

Mensualizado de Caja) por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los diez (30) días hábiles siguientes a la radicación de los documentos requeridos para pago: factura en caso de ser aplicable, informes de las actividades ejecutadas, certificado de cumplimiento a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, y demás trámites administrativos a los que haya lugar

19. CERTIFICADO DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES Y CDP

No. _____ y fecha de expedición

20. DOCUMENTOS ANEXOS

Descripción de los bienes objeto del suministro.

Ítem	Nombre comercial del producto	Unidad de entrega	Cantidad	Unidad total
1	Aceite de ajonjolí	Empaque por 500 mililitros	250	ml
2	Aceite de oliva	Empaque por 1000 mililitros	3	L
3	Aceite vegetal de girasol	Empaque por 3000 mililitros	12	L
4	Aguacate	Empaque por 500 gramos	4	kg
5	Ajo en polvo	Empaque por 500 gramos	0,5	kg
6	Alga nori (para sushi)	Empaque por 10 unidades	20	hojas
7	Almendras con cascara	Empaque 250 gramos	2	kg
8	Apio	Empaque por 250 gramos	3	kg
9	Arándanos frescos	Empaque por 250 gramos	2	kg
10	Arroz (arboreo)	Empaque por 500 gramos	4	kg
11	Arroz blanco	Empaque por 5000 gramos	10	kg

12	Arroz jazmín	Empaque por 500 gramos	2	kg
13	Arroz para sushi	Empaque por 500 gramos	1,5	kg
14	Atún en lata	Empaque por 1 lata	10	unidades
15	Azúcar blanca refinada	Empaque por 1000 gramos	5	kg
16	Azúcar micropulverizada	Empaque por 1000 gramos	4	kg
17	Banano común	Empaque por 1000 gramos	5	kg
18	Berenjena	Empaque por 500 gramos	8	kg
19	Brotes de soya	Empaque por 250 gramos	2	kg
20	Cabello de ángel (fideo fino)	Empaque por 500 gramos	3	kg
21	Café tostado en grano variedad especial	Empaque por 250 gramos	1	kg
22	Calabacín	Empaque por 500 gramos	8	kg
23	Calamar blanco en tubo	Empaque por 500 gramos	4	kg
24	Camarón tigre 30-35 crudo limpio	Empaque por 500 gramos	4	kg
25	Carne de res corte lomo	Empaque por 1000 gramos	6	kg
26	Carne de res corte costilla	Empaque por 1000 gramos	8	kg
27	Carne de res corte bola de pierna	Empaque por 1000 gramos	8	kg
28	Carne de res corte sobrebarriga	Empaque por 1000 gramos	8	kg
29	Carne de cerdo corte costilla	Empaque por 1000 gramos	8	kg
30	Carne molida de res corte murillo	Empaque por 1000 gramos	8	kg

31	Cebolla blanca cabezona	Empaque por 500 gramos	10	kg
32	Cebolla larga	Empaque por 500 gramos	4	kg
33	Cebolla roja cabezona	Empaque por 500 gramos	2	kg
34	Carne de cerdo corte lomo	Empaque por 1000 gramos	8	kg
35	Carne de cerdo corte pierna	Empaque por 1000 gramos	8	kg
36	Champiñones enteros	Empaque por 250 gramos	3	kg
37	Chips de chocolate semiamargo horneable	Empaque por 250 gramos	2	kg
38	Cobertura de chocolate sucedáneo	Empaque por 500 gramos	2,5	kg
39	Cobertura de chocolate al 60%	Empaque por 250 gramos	2,5	kg
40	Cobertura de chocolate al 80%	Empaque por 250 gramos	1	kg
41	Colorante liposoluble diferentes colores	Empaque por 60 gramos	5	unidades
42	Cilantro	Empaque por 100 gramos	500	g
43	Ciruelas pasas	Empaque por 250 gramos	1	kg
44	Crema de leche	Empaque por 500 gramos	2,5	Kg
45	Espinaca fresca	Empaque por 250 gramos	3	kg
46	Frijoles bola roja	Empaque por 500 gramos	2	kg
47	Fresas frescas	Empaque por 250 gramos	2	kg
48	Gelatina de sabores	Empaque por 500 gramos	2	kg
49	Harina de almedras sin cascara	Empaque por 250 gramos	1	kg

50	Harina de maiz amarillo	Empaque por 250 gramos	10	kg
51	Harina de trigo para reposteria "0000"	Empaque por 500 gramos	8	kg
52	Huevos AA	Bandeja por 30 unidades	15	unidades
53	Jengibre molido	Empaque por 15 gramos	60	g
54	Langostinos U12	Empaque por 500 gramos	2	kg
55	Laurel hojas	Empaque por 15 gramos	60	g
56	Leche condensada	Empaque por 500 mililitros	3	L
57	Leche en polvo	Empaque por 500 gramos	5	kg
58	Leche liquida larga vida	Empaque por 1000 mililitros	24	Litros
59	Leche liquida larga vida deslactosada semidescremada	Empaque por 1000 mililitros	6	Litros
60	Levadura activa seca	Empaque por 500 gramos	4	kg
61	Limón tahití	Empaque por 500 gramos	10	kg
62	Lentejas secas	Empaque por 500 gramos	4	kg
63	Maicena	Empaque por 500 gramos	1	kg
64	Mantequilla 100% contenido graso lácteo	Empaque por 500 gramos	15	kg
65	Mango tommy Atkins	Empaque por 500 gramos	10	kg
66	Maracuyá pulpa	Empaque por 500 gramos	3	kg
67	Margarina hojaldre	Empaque por 500 gramos	20	kg
68	Mora	Empaque por 500 gramos	5	kg

69	Mostaza Dijon	Empaque por 500 gramos	1	kg
70	Naranja valenciana	Empaque por 1000 gramos	5	kg
71	Naranja tanjelo	Empaque por 1000 gramos	5	kg
72	Nuez del brasil	Empaque por 500 gramos	1	kg
73	Nuez moscada	Empaque por 15 gramos	60	g
74	Oregano deshidratado	Empaque por 250 gramos	250	g
75	Palmito / kanikama	Empaque por 250 gramos	2	kg
76	Panela o azúcar morena	Empaque por 250 gramos	1	kg
77	Papas criollas	Empaque por 250 gramos	4	kg
78	Papa Pastusa	Empaque por 250 gramos	8	kg
79	Papas sabaneras	Empaque por 250 gramos	8	kg
80	Papaya	Empaque por 3000 gramos	12	kg
81	Pasta de tomate al 100%	Empaque por 1000 gramos	4	kg
82	Pepino	Empaque por 500 gramos	3	kg
83	Pimentón fresco	Empaque por 500 gramos	4	kg
84	Pimentón paprika	Empaque por 1000 gramos	1	kg
85	Piña en almibar	Empaque por 565 gramos	4	latas
86	Piña golden	Empaque por 1000 gramos	10	kg
87	Platano harton maduro	Empaque por 1000 gramos	10	kg

88	Platano harton verde	Empaque por 1000 gramos	10	kg
89	Pollo pechuga	Empaque por 500 gramos	10	kg
90	Pollo entero con hueso	Empaque por 2000 gramos	7,5	kg
91	Pollo pierna pernil	Empaque por 500 gramos	6	kg
92	Queso (emmental/gruyere)	Empaque por 250 gramos	500	g
93	Queso crema	Empaque por 250 gramos	2	kg
94	Queso campesino tipo criollo	Empaque por 250 gramos	8	kg
95	Queso mozzarella tajado	Empaque por 250 gramos	5	kg
96	Queso parmesano	Empaque por 250 gramos	1	kg
97	Sal	Empaque por 250 gramos	1	kg
98	Sal marina	Empaque por 250 gramos	500	g
99	Salsa de chocolate	Botella por 250 gramos	500	g
100	Salsa de mostaza	Empaque por 250 gramos	500	g
101	Salsa de soya	Empaque por 500 mililitros	2	L
102	Salsa de tomate	Empaque por 250 gramos	1	kg
103	Semillas de calabaza	Empaque por 250 gramos	1	kg
104	Semillas de girasol	Empaque por 250 gramos	1	kg
105	Semillas de linaza	Empaque por 250 gramos	1	kg
106	Tocineta de cerdo ahumada	Empaque 400 gramos	2	kg

107	Tomate chonto maduro	Empaque por 500 gramos	20	kg
108	Tomillo deshidratado	Empaque por 15 gramos	60	g
109	Uvas pasas sin azucar añadido	Empaque por 500 gramos	1	kg
110	Vinagre balsámico	Empaque por 500 mililitros	500	ml
111	Vinagre Blanco	Empaque por 500 mililitros	1	L
112	Vinagre de arroz	Empaque por 500 mililitros	1	L
113	Zanahoria	Empaque por 500 gramos	8	kg
114	Zucchini amarillo y verde	Empaque por 500 gramos	8	kg
115	Bailadora giratoria para tortas de 31 cm	Unidad	1	Unidad
116	Balanza gramera digital 10kg	Unidad	1	Unidad
117	Bandeja lata de aluminio para panaderia y horno de 60x40 cm	Unidad	5	Unidad
118	Batidor francés 10" alambre grueso acero inoxidable	Unidad	1	Unidad
119	Batidor en silicona de 13 cm	Unidad	1	Unidad
120	Batidora industrial de 5 litros	Unidad	1	Unidad
121	Bolsa con cierre hermético (25,4cmx35cm)	Paquete por 100 unidades	2	Unidad
122	Bowls de plastico de 2 litros	Unidad	4	Unidad
123	Bowls de plastico de 4 litros	Unidad	4	Unidad

124	Bowls de plastico de 6 litros	Unidad	4	Unidad
125	Brocha en silicona para altas temperaturas	Unidad	3	Unidad
126	Colador chino de acero inoxidable malla fina de 20cm	Unidad	1	Unidad
127	Cucharas descartables biodegradable para un solo uso	Paquete por 50 unidades	4	Unidad
128	Cucharón para uso comercial	Unidad	4	Unidad
129	Cuchara para servicio en cocina en acero inoxidable de 13" con mango resistente al fuego	Unidad	4	Unidad
130	Cuchara para servicio en cocina en acero inoxidable de 11" con mango resistente al fuego	Unidad	4	Unidad
131	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 10 pulgadas	Unidad	2	Unidad
132	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 8 pulgadas	Unidad	2	Unidad
133	Cuchillo hachuela profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 6 pulgadas	Unidad	1	Unidad

134	Cuchillo profesional chef con lámina de acero inoxidable y mango polipropileno blanco de 4 pulgadas	Unidad	3	Unidad
135	Encendedor recargable flexible de largo alcance	Unidad	1	Unidad
136	Espatula chocolateria 20 cm	Unidad	2	Unidad
137	Espatula de codo curva de 25 cm para pasteleria	Unidad	1	Unidad
138	Espatula triangular de 25 cm para pasteleria	Unidad	1	Unidad
139	Espatula lisa de 25 cm para pasteleria	Unidad	1	Unidad
140	Espatula para hamburguesas profesional con lamina en acero inoxidable y mango de polipropileno blanco 7x4, 1/4"	Unidad	1	Unidad
141	Guantes para horno de 33 cm resistente a altas temperaturas, par	Unidad	2	Unidad
142	Licuada profesional de 2Litros de 2000W	Unidad	1	Unidad
143	Limpión Desechable Papel Rollo x 400 Metros papel trabajo pesado	Empaque rollo por 400metros	2	Unidad
144	Manga desechables para pasteleria de 30,4cm	Caja por 100 unidades	1	Unidad
145	Molde cupcakes estandar metalico por 6 cavidades	Unidad	3	Unidad

146	Molde cupcakes estandar metalico por 12 cavidades	Unidad	3	Unidad
147	Molde para pan baguette	Unidad por 4	1	Unidad
148	Raspador de masa de acero inoxidable con mango de polipropileno	Unidad	1	Unidad
149	Rollos vinipel por 300 m	Unidad	2	Unidad
150	Tabla de picar profesional de alta densidad color blanco por 50*38*1,3 cm	Unidad	2	Unidad
151	Tabla de picar profesional de alta densidad color verde por 50*38*1,3 cm	Unidad	1	Unidad
152	Tabla de picar profesional de alta densidad color rojo por 50*38*1,3 cm	Unidad	1	Unidad
153	Termomentro punzón digital	Unidad	1	Unidad
154	Timer de cocina digital 60 minutos	Unidad	1	Unidad
155	Gorro o cofia blanca desechable	Empaque paquete por 100 unidades	2	Unidad
156	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 10 litros	Unidad	1	Unidad
157	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 6 litros	Unidad	1	Unidad

158	Olla de acero inoxidable con mango de acero inoxidable de 4 litros	Unidad	1	Unidad
159	Piedra para a filar	Unidad	1	Unidad
160	Pincho de bambu para brocheta de 25cm	Empaque por 100 unidades	5	Unidad
161	Pincho de bambu para pasabocas	Empaque por 100 unidades	5	Unidad
162	Plato llano de melamina de 15 cm	Unidad	20	Unidad
163	Plato llano de melamina de 25 cm	Unidad	20	Unidad
164	Plato hondo de melamina de 25 cm	Unidad	20	Unidad
165	Soplete flameador mediano	Unidad	1	Unidad

Nota: Las cantidades indicadas en el anexo técnico son estimadas y constituyen una proyección de consumo para efectos de estructuración económica del proceso. La Entidad no adquiere obligación de solicitar cantidades mínimas ni máximas de cada ítem, y los bienes serán requeridos de acuerdo con las necesidades reales derivadas de la ejecución de los cursos y actividades programadas.

ANEXO 1

“ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS EXIGIDAS

El objeto del presente proceso corresponde a la adquisición de materiales, insumos alimentarios y demás elementos requeridos para el desarrollo de los diferentes cursos de formación en cocina que se ejecutarán por parte de la entidad, bajo la modalidad de monto agotable. En este sentido, no se establece una cantidad fija de productos a suministrar, sino un valor máximo contractual, dentro del cual el contratista deberá atender los requerimientos que se generen durante la ejecución del contrato, conforme a las necesidades específicas de cada curso programado.

Las entregas de los insumos no se realizarán en una sola ocasión, sino de manera parcial, periódica y bajo demanda, de acuerdo con la planeación académica y cronograma de los cursos (cocina básica, internacional, asiática, navideña, entre otros). Para cada solicitud, la entidad definirá los productos, cantidades, lugar y tiempo de entrega, los cuales deberán ser atendidos oportunamente por el contratista, garantizando la calidad, frescura, condiciones de almacenamiento, transporte y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

El contratista deberá garantizar la entrega oportuna de los insumos, conforme a los requerimientos de la entidad, en las instalaciones de la DIVRI, ajustándose a las cantidades solicitadas sin generar costos adicionales diferentes a los valores unitarios ofertados. El suministro se realizará hasta el agotamiento del presupuesto o el vencimiento del plazo contractual, lo que ocurra primero, asegurando el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS	
Nº1	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS 1. El contratista deberá manifestar por escrito su compromiso de suministrar y entregar los bienes objeto del contrato en óptimas condiciones de calidad, presentación, inocuidad, conservación y funcionamiento, según corresponda, cumpliendo con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad y la normatividad vigente. 2. El contratista realizará las entregas de conformidad con los requerimientos formulados por el supervisor del contrato, en las cantidades, presentaciones, características y plazos establecidos, efectuando la entrega en las instalaciones de la Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva – DIVRI o en el lugar previamente indicado por la Entidad. 3. El valor ofertado deberá incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, incluyendo adquisición, almacenamiento, empaque, embalaje, transporte, cargue, descargue, distribución, manipulación, seguros, impuestos, tasas, contribuciones y demás gastos asociados a la entrega de los bienes.

4. El contratista garantizará el reemplazo inmediato, sin costo adicional para la Entidad, de los bienes que presenten defectos de calidad, deterioro, contaminación, vencimiento, daños en el empaque, latas abolladas, empaques abiertos o cualquier condición que impida su recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
5. El contratista deberá disponer durante toda la ejecución contractual de canales de comunicación permanentes, incluyendo correo electrónico y línea telefónica fija o móvil, para la recepción y atención de los requerimientos de la Entidad.
6. Los bienes objeto del contrato deberán cumplir con la normatividad sanitaria, técnica y comercial vigente expedida por las autoridades competentes, incluyendo las disposiciones emitidas por el INVIMA cuando corresponda.
7. El contratista deberá contar con los medios logísticos, equipos y vehículos requeridos para garantizar el adecuado transporte y conservación de los productos suministrados.
8. Los alimentos perecederos deberán conservar la cadena de frío desde su origen hasta la entrega final, conforme a la normatividad sanitaria vigente, garantizando el mantenimiento de las temperaturas exigidas para cada tipo de producto.
9. El personal encargado de la manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de alimentos deberá contar con capacitación y certificación vigente en manipulación de alimentos, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán cumplir las condiciones sanitarias, de limpieza, conservación y mantenimiento exigidas por la normatividad vigente para garantizar la inocuidad de los productos transportados.
11. Todos los productos alimenticios deberán cumplir con los requisitos de etiquetado y rotulado exigidos por la normatividad vigente, incluyendo como mínimo nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, contenido neto, registro sanitario cuando aplique y condiciones de almacenamiento.
12. Los alimentos no perecederos deberán entregarse con una vida útil remanente mínima equivalente al setenta por ciento (70%) del período total comprendido entre su fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
13. Las frutas, verduras, hortalizas y demás productos frescos deberán entregarse limpios, enteros, en buen estado de conservación, libres de daños mecánicos, signos de deterioro, deshidratación, contaminación, plagas, hongos o mohos, y con condiciones adecuadas para su consumo y aprovechamiento.
14. Los productos cárnicos deberán cumplir con los requisitos sanitarios, de conservación, transporte, almacenamiento y comercialización exigidos por la normatividad vigente aplicable a este tipo de alimentos.
15. Todos los productos alimenticios deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente, garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria.
16. Los utensilios, equipos menores e insumos de cocina deberán ser nuevos, estar elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos, encontrarse libres de defectos físicos o de fabricación y cumplir con las normas técnicas aplicables.

- 17.** Cuando la Entidad lo requiera, el contratista deberá acreditar la trazabilidad de la cadena de frío de los alimentos perecederos mediante registros, formatos, controles de temperatura o documentos equivalentes que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones de conservación durante el transporte y entrega.
- 18.** Los productos de repostería, panadería, abarrotes e ingredientes deberán ser de primera calidad, presentarse en empaques íntegros y cumplir con los requisitos sanitarios y de conservación exigidos por la normatividad vigente.
- 19.** El contratista deberá efectuar las entregas de conformidad con el cronograma de capacitaciones definido por la DIVRI. Para tal efecto, el supervisor del contrato realizará los requerimientos con una antelación mínima de quince (15) días calendario y el contratista deberá efectuar la entrega de los bienes solicitados con una antelación mínima de tres (3) días calendario al inicio de cada actividad académica o curso programado.
- 20.** Los bienes suministrados deberán corresponder exactamente a las marcas, referencias, presentaciones, gramajes, cantidades y especificaciones técnicas solicitadas por la Entidad en cada requerimiento particular.

Obligaciones del contratista

1. Suministrar los bienes objeto del contrato de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas por la Entidad y las condiciones presentadas en su oferta.
2. Realizar las entregas parciales o sucesivas que sean requeridas por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades de la Entidad y dentro de los plazos establecidos.
3. Entregar los bienes en las cantidades, presentaciones, marcas, referencias y calidades requeridas por la Entidad.
4. Garantizar que los productos suministrados sean nuevos, de primera calidad, aptos para su uso o consumo y cumplan con la normatividad sanitaria, técnica y comercial vigente.
5. Garantizar que los alimentos, materias primas e ingredientes cumplan con las condiciones de inocuidad exigidas por las autoridades sanitarias competentes.
6. Mantener durante toda la ejecución contractual los precios unitarios ofertados y aceptados por la Entidad.
7. Asumir todos los costos directos e indirectos asociados al suministro de los bienes, incluyendo transporte, almacenamiento, empaque, embalaje, cargue, descargue, manipulación, distribución y entrega.
8. Garantizar la conservación de la cadena de frío para los productos perecederos durante las etapas de almacenamiento, transporte y entrega.
9. Contar con vehículos y medios de transporte que cumplan las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente para el transporte de alimentos.
10. Contar con personal capacitado y certificado en manipulación de alimentos cuando la naturaleza de los bienes así lo requiera.

11. Reemplazar de manera inmediata y sin costo adicional para la Entidad los productos rechazados por el supervisor del contrato por presentar defectos, deterioro, contaminación, vencimiento o incumplimiento de las especificaciones técnicas.
12. Garantizar la trazabilidad de los productos perecederos y suministrar los soportes que sean requeridos por la Entidad para verificar las condiciones de conservación y transporte.
13. Designar un canal de atención permanente para la recepción y gestión de los requerimientos efectuados por la Entidad.
14. Presentar oportunamente las facturas, cuentas de cobro y demás documentos requeridos para el trámite de pago.
15. Acreditar durante toda la ejecución contractual el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, cuando haya lugar.
16. Atender de manera oportuna las observaciones, recomendaciones y requerimientos formulados por el supervisor del contrato.
17. Cumplir con las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo, ambientales y sanitarias aplicables a la ejecución contractual.
18. Mantener indemne a la Entidad frente a cualquier reclamación derivada de la ejecución del contrato.
19. Cumplir con las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

Obligaciones de la Entidad

1. Solicitar los bienes requeridos de acuerdo con las necesidades institucionales, la programación de los cursos y la disponibilidad presupuestal.
2. Suministrar al contratista la información necesaria para la adecuada ejecución del contrato.
3. Designar un supervisor para realizar el seguimiento, vigilancia y control de la ejecución contractual.
4. Verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad de los bienes suministrados.
5. Recibir los bienes que cumplan con las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el contrato.
6. Tramitar y efectuar el pago de los bienes efectivamente suministrados y recibidos a satisfacción, previo cumplimiento de los requisitos legales, financieros y contractuales.
7. Formular oportunamente los requerimientos necesarios para la correcta ejecución del contrato.
8. Exigir el cumplimiento de las obligaciones contractuales y adelantar las actuaciones que correspondan en caso de incumplimiento.

CONDICIONES DE EXPERIENCIA A EXIGIR AL PROPONENTE:

El proponente acreditará su experiencia bajo las siguientes condiciones:

- A. Certificaciones: máximo **2 contratos que hayan sido ejecutados** en un cien por ciento (100%) a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto del o los contrato(s) ejecutados sea igual o similar al objeto de la presente contratación, entiéndase por similar que el objeto de los contratos y/o sus obligaciones contemple la siguiente actividad: **“SUMINISTRO, POR EL SISTEMA DE MONTO AGOTABLE, DE MATERIALES, INSUMOS, INGREDIENTES, ELEMENTOS DE COCINA Y UTENSILIOS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS CURSOS DE GASTRONOMÍA DESARROLLADOS POR LA DIRECCIÓN DE VETERANOS Y REHABILITACIÓN INCLUSIVA – DIVRI, CON EL FIN DE FORTALECER LOS PROCESOS DE FORMACIÓN, INCLUSIÓN Y REHABILITACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DE SUS SERVICIOS.”**

- B. El valor del (los) contratos certificados debe(n) ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado al proceso.

No se aceptarán auto certificaciones expedidas por el propio proponente para acreditar experiencia.

Documentos válidos para acreditar experiencia

La experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos:

- a) Certificación de ejecución o cumplimiento acompañada del respectivo contrato.
- b) Acta de recibo a satisfacción acompañada del respectivo contrato.
- c) Acta de liquidación acompañada del respectivo contrato.
- d) Certificación de cumplimiento acompañada de las facturas correspondientes.
- e) Tratándose de contratos ejecutados con entidades públicas, la Entidad podrá verificar la información aportada en las plataformas oficiales correspondientes, incluido SECOP II.

Contenido mínimo de las certificaciones o constancias

Las certificaciones o documentos equivalentes deberán contener como mínimo:

- Nombre o razón social de la entidad o empresa contratante.
- Número de identificación tributaria (NIT) cuando aplique.
- Nombre del contratista.
- Objeto contractual o descripción de los bienes suministrados.
- Valor ejecutado del contrato.
- Número del contrato o documento equivalente.

- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Estado de ejecución o constancia de cumplimiento satisfactorio.
- Nombre, cargo y datos de contacto de quien expide la certificación.

Requisito de experiencia

El proponente deberá acreditar experiencia en la ejecución de contratos cuyo objeto corresponda o guarde relación con al menos uno de estos aspectos:

- Suministro de alimentos.
- Suministro de abarrotes.
- Suministro de insumos para gastronomía o repostería.
- Suministro de elementos para preparación de alimentos.
- Suministro de utensilios de cocina.
- Suministro de bienes con características técnicas similares a las requeridas en el presente proceso..

Consortios, Uniones Temporales y Promesas de Sociedad Futura

Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura:

- La sumatoria de la experiencia acreditada por sus integrantes deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) de la experiencia exigida.
- Al menos uno de los integrantes deberá acreditar como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia requerida.
- La experiencia adquirida en contratos ejecutados bajo modalidades asociativas se contabilizará de acuerdo con el porcentaje de participación acreditado por cada integrante.

La Entidad verificará que la experiencia aportada guarde relación directa con el objeto contractual, las actividades a desarrollar y las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso.

DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES A EXIGIR AL PROPONENTE:

CAPACIDAD OPERATIVA Y LOGÍSTICA MÍNIMA

Con el fin de verificar la capacidad del proponente para ejecutar adecuadamente el objeto contractual, deberá aportar los siguientes documentos:

6. Certificación suscrita por el representante legal en la que manifieste que cuenta con la capacidad operativa, administrativa y logística necesaria para garantizar el

suministro oportuno de los bienes objeto del contrato, conforme a los requerimientos de la Entidad.

7. Certificación suscrita por el representante legal en la que se comprometa a cumplir la normatividad sanitaria, de inocuidad, almacenamiento, conservación, transporte y entrega aplicable a los productos alimenticios que sean suministrados durante la ejecución contractual.
8. Cuando el suministro incluya alimentos perecederos que requieran conservación especial, el proponente deberá indicar los medios logísticos que utilizará para garantizar la cadena de frío y las condiciones de transporte exigidas por la normatividad sanitaria vigente.
9. Declaración del proponente en la que manifieste que, durante la ejecución contractual, dispondrá del personal y de los medios necesarios para garantizar la adecuada manipulación, almacenamiento y entrega de los productos alimenticios, conforme a la normatividad aplicable.
10. Cuando corresponda, fichas técnicas, catálogos, especificaciones del fabricante o documentos equivalentes que permitan verificar las características de los utensilios, equipos menores o elementos de cocina ofertados.

La Entidad podrá verificar durante la ejecución contractual el cumplimiento de las condiciones operativas, logísticas y sanitarias declaradas por el contratista, así como solicitar los soportes que acrediten el cumplimiento de la normatividad aplicable.

Cordialmente,

MARCELA MARIA WILCHES VIDAL
Coordinadora Grupo Rehabilitación Inclusiva
Dirección de Veteranos y Rehabilitación Inclusiva
Viceministerio de Veteranos y del GSED

Firmado electrónicamente SGDEA

Revisó: Cristian Libardo Solano Cardoso
Elaboró: CARLOS ANDRES CASTAÑO SALAZAR
Anexos: