



Sincelejo, 10 de agosto de 2026

Doctora

GLORIA MARIA ARSANIOS TRONCOSO

Directora (e)

SENA Regional Sucre

Referencia: Solicitud de necesidad de contratación de suministro de materiales de formación/producción para la unidad productiva Escuela de Gastronomía y Turismo del Golfo de Morrosquillo del Centro de La Innovación, La Tecnología y Los Servicios, SENA, Regional Sucre, para la vigencia 2026

Cordial saludo,

El Sena es una entidad pública adscrita al ministerio de trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el gobierno nacional.

En atención a que el proceso de Selección de Mínima Cuantía No. MC-0020-2026 fue declarado desierto mediante Resolución No. 70-00183 de 2026, se hace necesario adelantar nuevamente el proceso contractual bajo las mismas condiciones técnicas, jurídicas y financieras inicialmente establecidas.

Lo anterior, en razón a que la declaratoria de desierto no obedeció a deficiencias en la estructuración del proceso, en los estudios previos, en las especificaciones técnicas, en el presupuesto oficial o en las condiciones de participación, sino al hecho de que la única oferta que se presentó el proponente muy a pesar de la oportunidad de subsanación otorgada por la entidad, no logro acreditar el cumplimiento total de los requisitos exigidos en la Invitación Pública, circunstancia que dio lugar a la declaratoria de desierto del proceso. RESOLUCIÓN N°70-00183 DE 2026 REGIONAL ELECTRONICA DECLARA DESIERTO.pdf.

En ese sentido, persiste la necesidad institucional de contratar los materiales de formación con características técnicas uniformes indispensables para garantizar el desarrollo del proceso de formación profesional integral en el área de gastronomía; Teniendo en cuenta que actualmente, el centro no cuenta con existencias de insumos y materiales para desarrollar acciones de formación/producción de centro de formación derivados de la estrategia nacional de producción de centros, orientada a la utilización de la capacidad instalada (maquinaria, ambientes de aprendizaje y talento humano) para generar bienes y servicios, con el objeto de fortalecer la Formación Profesional Integral mediante el aprender haciendo. Estos proyectos permiten integrar la formación con escenarios reales de transformación de alimentos, producción gastronómica, buenas prácticas de manufactura, control de

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



calidad, comercialización y prestación de servicios, aportando al cierre de brechas entre la formación y el entorno laboral. RESOLUCIÓN N°70-00154 DE 2026 REGIONAL ELECTRONICA DECLARA DESIERTO.pdf

En consecuencia, y teniendo en cuenta que la necesidad permanece vigente y que las condiciones que dieron origen al proceso no han variado, resulta procedente publicar nuevamente el proceso de selección conservando el mismo objeto, especificaciones técnicas, presupuesto oficial y demás condiciones inicialmente establecidas, con el fin de garantizar la pluralidad de oferentes y satisfacer oportunamente la necesidad de la Entidad, en observancia de los principios de transparencia, economía, selección objetiva y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

Dirección del SENA Regional Sucre, en cumplimiento del Plan Operativo 2026 del **Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios**, requiere adelantar la contratación de materiales de formación con características técnicas uniformes, indispensables para garantizar el desarrollo del proceso de **Formación Profesional Integral** en el área de gastronomía.

Este proceso formativo contempla actividades de enseñanza–aprendizaje bajo metodologías vivenciales, mediante acciones teórico-prácticas que recrean condiciones reales de los ambientes productivos y laborales, permitiendo a los aprendices fortalecer competencias técnicas, procedimentales y actitudinales alineadas con las necesidades del sector productivo del territorio.

Actualmente, el centro no cuenta con existencias de insumos y materiales para desarrollar acciones de formación/producción del centro de formación, derivados de la estrategia nacional de producción de centros, orientada a la utilización de la capacidad instalada (maquinaria, ambientes de aprendizaje y talento humano) para generar bienes y servicios, con el objeto de fortalecer la Formación Profesional Integral mediante el *aprender haciendo*. Estos proyectos permiten integrar la formación con escenarios reales de transformación de alimentos, producción gastronómica, buenas prácticas de manufactura, control de calidad, comercialización y prestación de servicios, aportando al cierre de brechas entre la formación y el entorno laboral.

La Coordinación Académica, como resultado del proceso de planeación de la oferta 2026, identificó la necesidad de atender seis (3) cursos titulados del área, correspondientes a Técnico en Cocina y Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, además de la oferta complementaria en organización de eventos entre otros.

En este sentido, la adquisición de materiales de formación permitirá el desarrollo óptimo de los resultados de aprendizaje, competencias laborales y proyectos formativos previsto en el 2026, asegurando el cumplimiento de los objetivos institucionales, la calidad de la formación y la pertinencia de los ambientes de aprendizaje del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios de la Regional Sucre.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N°31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



- **Producción de centro.**

El **Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios del SENA Regional Sucre**, en el marco del Plan Operativo 2026, desarrolla estrategias pedagógicas orientadas al fortalecimiento de la **Formación Profesional Integral**, dentro de las cuales se destacan los **proyectos de producción de centro** como escenarios de aprendizaje aplicado que articulan la teoría con la práctica en condiciones reales de trabajo. Estos espacios permiten que los aprendices consoliden competencias técnicas, metodológicas y actitudinales, alineadas con los requerimientos del sector productivo regional.

Los proyectos de producción del centro constituyen una herramienta fundamental para la metodología institucional de **“aprender haciendo”**, ya que posibilitan la transformación de materias primas, elaboración de productos agroindustriales y gastronómicos, prestación de servicios y desarrollo de actividades de comercialización y control de calidad. A través de estos procesos, los aprendices participan activamente en experiencias formativas que simulan entornos laborales reales, fortaleciendo su perfil ocupacional y mejorando sus oportunidades de inserción en el mercado laboral.

Para la vigencia 2026, la Coordinación Académica identificó la necesidad de fortalecer estos proyectos productivos mediante la adquisición oportuna de materiales de formación, insumos, materias primas, utensilios y demás elementos requeridos para la operación continua de los ambientes de aprendizaje. Actualmente, la Regional Sucre no cuenta con existencias suficientes para atender la demanda generada por la oferta titulada y los proyectos pedagógicos productivos asociados al área de gastronomía.

La disponibilidad de estos recursos permitirá garantizar el cumplimiento de metas del sistema nacional de producción de centros asignada a la unidad productiva de la subsede Escuela de Gastronomía y Turismo del Golfo de Morrosquillo en Santiago de Tolú. Esto impacta directamente el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, la calidad de la formación y la pertinencia frente a la vocación productiva del departamento de Sucre.

En consecuencia, la producción de centro se consolida como una estrategia clave para promover la innovación, la transferencia de conocimiento, el emprendimiento y la sostenibilidad de los procesos formativos, aportando al cumplimiento de la misión institucional del SENA y al desarrollo económico y social de la región. Por ello, resulta plenamente justificada la destinación de recursos para la adquisición de materiales e insumos que aseguren la correcta ejecución de los proyectos productivos durante la vigencia 2026.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

OBJETO: SUMINISTRAR MATERIALES DE FORMACIÓN PARA LOS PROGRAMAS TECNICO EN COCINA, SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, BARISMO, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, DE LA SUBSEDE ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO DEL GOLFO DE MORROSQUILLO, EN SANTIAGO DE TOLÚ, DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA TECNOLOGÍA Y LOS SERVICIOS, SENA REGIONAL SUCRE, PARA LA VIGENCIA 2026.

TIEMPO EJECUCION: Previo cumplimiento de los requisitos de ejecución de la aceptación. Tener en cuenta el tipo de modalidad, que sea por contrato de suministro con la forma de pago por actas de entregas, debido a que los alimentos balanceados son perecederos, con fechas

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



de vencimientos relativamente cortas, para que sean entregados acorde a la necesidad de servicio y dependiendo de su consumo. El plazo señalado para la ejecución del contrato será el contado a partir de la aprobación de la garantía por parte del SENA previo cumplimiento de los requisitos de ejecución hasta el 15 de diciembre del 2026.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado por periodos mensuales, previo recibo a satisfacción de los insumos por parte del supervisor y con la presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura, con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la entidad. La certificación del pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, estos desembolsos estarán sujetos, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.

SUPERVISION DEL CONTRATO: De acuerdo con el manual de supervisión e interventoría de la entidad, La persona designada para ejercer la supervisión, preferiblemente debe contar con estudios en carreras o experiencia afín al objeto del contrato o convenio que se va a supervisar y/o tener experiencia en las actividades que se ejecutan en el contrato o convenio, en la medida de lo posible pertenecer al área responsable de la ejecución del contrato, en la cual se encuentra asignada la ordenación del gasto. Igualmente, contar con la capacidad suficiente para vigilar el cumplimiento de los compromisos contractuales o convencionales y controlar el desarrollo operativo del contrato o convenio.

La función de supervisión puede ser ejercida por empleados de nivel asistencial, técnico, profesional, asesor y directivo del SENA, siempre y cuando del ejercicio de las funciones específicamente desarrolladas haya una relación con el objeto de contrato.

Algunas de las características que tiene un supervisor sin perjuicio de las que considere el ordenador del gasto al momento de su designación son:

- **PROFESIONALISMO**, para cumplir con todas las obligaciones que asume con su designación, acudiendo a los criterios propios de su formación académica y/o su experiencia.
- **HONESTIDAD**, para actuar, de acuerdo con los valores de la verdad y la justicia y privilegiando siempre los criterios objetivos frente a cualquier consideración de tipo subjetivo.
- **CRITERIO TÉCNICO**, para discernir entre distintas alternativas, cual es la más adecuada y apropiada, sin perder de vista los intereses de la entidad y de los beneficiarios de los bienes y/o servicios.
- **ORDEN**, para planificar, estructurar y administrar de manera eficiente, los diferentes recursos que se generan de la relación contractual o convencional, todo ello, en armonía con las demás funciones propias del cargo.

Razón por la cual, para el presente caso se sugiere designar como SUPERVISOR a **OLGA GALVA**, persona idónea en el ejercicio de las actividades propias de la supervisión.

Apoyo: Emma Mosquera Eguis Instructora del área de hotelería y Servicio de Restaurante de la regional Sucre.



3. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, relativo a los estudios y documentos previos en la contratación estatal, se establece como elemento integrante de estos los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección.

El procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones, siendo este último la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (...)” Así mismo, el numeral 3 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 indica “... para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.”

Por tanto, la escogencia del contratista se realizará a través de un procedimiento de contratación, bajo la modalidad de Selección Objetiva utilizando el mecanismo de mínima cuantía, en razón a las características de los bienes objeto de la presente contratación, de conformidad con lo previsto en el lit. a) del núm. 2º del Art. 2º de la Ley 1150 de 2007, para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o características descriptivas y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima cuantía

5. INFORMACION DEL CONTRATO: TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro

El presente caso el suministro de los materiales de formación se deberá efectuar de manera periódica, lo que implica prestaciones que deban cumplirse en fechas determinadas; la continuidad, por su parte, hace relación a lo ininterrumpido de sus prestaciones, por tanto, le son aplicables instituciones como la teoría de la imprevisión.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



A su turno la doctrina nacional, en materia comercial, se ha ocupado de profundizar sobre los elementos característicos del contrato de suministro, así: “el proveedor se obliga a suministrar la cantidad determinada convenida, en los límites y máximos pertinentes, con la oportunidad periódica y de manera continua como se ha convenido o lo indica la costumbre del lugar; la de darle cumplimiento a las reglas de orden público. (...)”

La celebración de este tipo de contratos se justifica en la necesidad de agrupar en un solo vínculo negociales prestaciones que podrían fácilmente corresponder a varios contratos individuales, autónomos e independientes, pero que por razones prácticas en cuanto a la celeridad, economía y unificación del vínculo e incluso por motivos de índole presupuestal, se impone cobijarlos bajo una sola y única relación contractual”.

6. DISPONIBILIDAD FANANCIERA

Se ha verificado que la presente necesidad se encuentra prevista en el Plan Anual de Adquisiciones del SENA así mismo, se ha verificado la existente relación entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos:

Rubro	Nombre del Rubro	Valor del Rubro
C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	\$43.000.000.00
Totales		\$43.000.000.00

A continuación, se detalla la relación existente entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos.

CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCION AMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2026	DEPENDENCIA SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	NOM PROD UCTO	NO M CT A	NOMBRE CUENTA	COD PRODUCTO	CONCEPTO INTERNO SENA	VALOR
--	------------------	-----------------------------------	---------------------	--------------------	------------------	-----------------	-----------------------------	-------



CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS- SUCRE - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	954234	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	SEDES ADECUADAS	20	CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS- SUCRE - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	3603025	MATERIALES FORMACION	\$43.000.000.00
--	--------	----------------------------------	-----------------	----	--	---------	----------------------	-----------------

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

La **Dirección del SENA Regional Sucre** requiere contratar el suministro por parte de una persona natural o jurídica, cuya actividad económica y objeto social contemple la provisión de **materiales, materias primas, insumos y elementos del área de gastronomía**, destinados a garantizar la operación de la unidad productiva Escuela de Gastronomía y Turismo del Golfo de Morrosquillo del **Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios**. Estos recursos son indispensables para el desarrollo de actividades pedagógicas bajo la estrategia institucional de *aprender haciendo*, permitiendo la transformación y servicio de materias primas, elaboración de productos gastronómicos, control de calidad, prácticas de innovación y fortalecimiento de competencias laborales de los aprendices en ambientes reales de producción.

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA
1	ACEITE DE OLIVA UNIDAD X 1000 ML	UNIDAD	6
2	ACEITE DE AJONJOLÍ X 500 ML	UNIDAD	4
3	ACEITE DE COCO X 250 ML	UNIDAD	5
4	ACEITE DE GIRASOL "X LT"	UNIDAD	15
5	ACEITE VEGETAL (MEZCLA) GARRAFA X 3 LT	UNIDAD	8
6	FRASCO DE ACEITUNA NEGRA DESHUESADA X 250 G	UNIDAD	4
7	ACHIOTE SEMILLA ENTERA	LIBRA	1
8	FRASCO DE ACEITUNA VERDE DESHUESADA X 250G	UNIDAD	4
9	BOTELLA DE AGUA DE AZAHAR X 250 ML	UNIDAD	1
10	BANDEJA DE AGRAZ UNIDAD X 250 G	UNIDAD	4
11	PACA DE AGUA EN BOLSA 5 L	UNIDAD	30
12	AGUACATE (UNIDAD)	UNIDAD	20
13	AJI DULCE CRIOLLO	LIBRA	10
14	AJÍ MIRASOL AMARILLO FRESCO	LIBRA	2
15	BOLSA DE AJINOMOTO X 125 GR	UNIDAD	2

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



16	BOLSA DE AJI PICANTE ENCURTIDO X 260GR	UNIDAD	4
17	AJO "X LB"	LIBRA	10
18	AJONJOLI BLANCO X LB	LIBRA	2
19	AJONJOLI NEGRO X LB	LIBRA	1
20	BOLSA DE ALBAHACA HOJA FRESCA X 50 GR	UNIDAD	12
21	FRASCO DE ALCAPARRAS X 250GR	UNIDAD	4
22	ALMENDRAS ENTERAS X LB	LIBRA	4
23	ALMIDON AGRIO X LB	LIBRA	4
24	ALVERJA VERDE EN VAINA	LIBRA	10
25	BOLSA DE ANIS EN GRANO X 125 GR	UNIDAD	4
26	BOLSA DE ANIS ESTRELLADO X 125 GR	UNIDAD	1
27	APIO FRESCO X LB	LIBRA	20
28	BANDEJA DE ARANDANOS FRESCOS X 500 G	UNIDAD	4
29	BOLSA DE AREQUIPE DOYPACK X KILO	UNIDAD	2
30	ARROZ BOLSA X LB	UNIDAD	60
31	ARROZ ARBOREO BOLSA X LB	UNIDAD	4
32	AVENA HOJUELAS ENTERAS	KILO	2
33	FRASCO DE AZAFRAN (ESTIGMA) X 1 GR	FRASCO	2
34	AZUCAR MORENA BOLSA POR X LB	UNIDAD	6
35	EDULCORANTE STEVIA/SUCRALOSA	LIBRA	3
36	AZUCAR GRANULADA FINA X LB	LIBRA	20
37	BALAS PARA SIFON X 10 UNID.	CAJA	1
38	BANANO (UNIDAD)	UNIDAD	30
39	BATATA	LIBRA	20
40	BERENJENA X LB	LIBRA	20
41	BICARBONATO DE SODIO BOLSA X 250 G	UNIDAD	2
42	BIJAO HOJA GRANDE (MAZO)	MAZO	6
43	BIJAO HOJA PEQUEÑA (MAZO)	MAZO	6
44	PAQUETE DE BOLSA PARA VACIO DE 1 KL POR 100 UNIDADES	UNIDAD	1
45	BLONDA DE CARTON 1 LB	UNIDAD	24
46	BOCADILLO X LB	LIBRA	3
47	BOTELLA DE BRANDY X 750 CC	UNIDAD	2
48	FRASCO DE BREVAS EN ALMIBAR X 260 G	UNIDAD	4
49	BROCOLI FRESCO X LB	LIBRA	10
50	CAFÉ EN GRANO X LB	LIBRA	3
51	CALABACIN VERDE LB	LIBRA	10
52	CANELA EN ASTILLA X LB	LIBRA	2

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



53	BOLSA DE CAPACILLOS #4 POR 100 UNIDADES	UNIDAD	1
54	BOLSA DE CAPACILLOS #5 POR 100 UNIDADES	UNIDAD	1
55	BOLSA DE CARDAMOMO FRESCO X 50 G	UNIDAD	1
56	CERDO CHULETA	LIBRA	20
57	CERDO COSTILLA ENTERA	LIBRA	25
58	CERDO LOMO ENTERO (~4 LB)	UNIDAD	8
59	CERDO PERNIL (~15 LB)	UNIDAD	3
60	CERDO PULPA	LIBRA	18
61	CERDO TOCINO CARNUDO	LIBRA	24
62	CERDO MOLIDA	LIBRA	15
63	GALLINA ENTERA (~4 LB)	UNIDAD	8
64	PATO ENTERO (~4 LB)	UNIDAD	12
65	POLLO ENTERO (~3.5 LB)	UNIDAD	30
66	RES COSTILLA	LIBRA	20
67	RES LOMO ANCHO (~3.5 LB)	UNIDAD	5
68	RES LOMO FINO (~3 LB)	UNIDAD	4
69	RES MASA PIERNA POSTA	LIBRA	16
70	RES MUCHACHO ENTERO (~4 LB)	UNIDAD	8
71	RES OSSOBUCCO	LIBRA	20
72	RES PUNTA DE ANCA (~4 LB)	UNIDAD	6
73	RES SOBREBARRIGA MAGRA	LIBRA	15
74	RES HIGADO	LIBRA	10
75	RES HUESO CARNUDO	LIBRA	20
76	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	LIBRA	20
77	RES JARRETE	LIBRA	16
78	MONDONGO LIMPIO	LIBRA	20
79	CONEJO ENTERO (* 3 LB)	UNIDAD	8
80	CEBOLLA BLANCA	LIBRA	30
81	CEBOLLA JUNCA	LIBRA	16
82	CEBOLLA PUERRO	LIBRA	8
83	CEBOLLA ROJA	LIBRA	30
84	CEBOLLIN CHINO	LIBRA	4
85	FRASCO CEBOLLITAS ROJAS VINAGRE X 250 G	UNIDAD	4
86	CAJA CEREALES DESAYUNO X 500 G	UNIDAD	4
87	FRASCO CEREZAS MARRASCHINO X 250 G	UNIDAD	6
88	CERVEZA RUBIA (LATA)	UNIDAD	12
89	BANDEJA DE CHAMPIÑON PORTOBELO X 1000G	UNIDAD	2
90	CHAMPIÑONES SHITAKE FRESCOS	LIBRA	1

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



91	BANDEJA DE CHAMPIÑÓN BLANCO X 1000G	UNIDAD	4
92	CHANTILLY EN POLVO X 1 KG	KILO	2
93	PAQUETE DE CHIPS DE CHOCOLATE X 250 G	UNIDAD	4
94	CHOCOLATE DE MESA AMARGO	LIBRA	1
95	CHORIZO ESPAÑOL X LB	LIBRA	2
96	CILANTRO FRESCO X 200G	UNIDAD	14
97	CIRUELAS PASAS X LB	LIBRA	3
98	COB. CHOCOLATE NEGRO 65%	LIBRA	4
99	COB. CHOCOLATE VIRUTA	LIBRA	2
100	COCO (UNIDAD)	UNIDAD	40
101	BOLSA DE COCO RALLADO X 100 G	UNIDAD	4
102	BOLSA DE COCOA EN POLVO X 230 G	UNIDAD	2
103	COL FRESCO (MAZO)	MAZO	10
104	BANDEJA DE COLES DE BRUSELAS X 250 G	UNIDAD	6
105	COLIFLOR FRESCO X LB	LIBRA	20
106	FRASCO DE COMINO EN POLVO X 125 G	UNIDAD	4
107	COROZO X LB	LIBRA	30
108	CREMA DE LECHE X LITRO	LITRO	10
109	FRASCO DE CURRY X 125 G	UNIDAD	4
110	CUSCÚS X LB	LIBRA	2
111	FRASCO DE DURAZNOS ALMIBAR X 520 G	UNIDAD	4
112	FRASCO DE ESENCIA DE COCO 60 ML	UNIDAD	2
113	FRASCO DE ESENCIA DE VAINILLA 500 ML	UNIDAD	2
114	BANDEKA DE ESPINACA BABY X 200 G	UNIDAD	4
115	ESPINACA BOGOTANA	LIBRA	10
116	FECULA DE MAIZ X 720 G	LIBRA	4
117	BANDEJA DE FRESAS FRESCAS X LB	UNIDAD	10
118	FRIJOL CABECITA NEGRA	LIBRA	8
119	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	LIBRA	6
120	FRIJOL NEGRO	LIBRA	2
121	FRIJOL PULGARIN	LIBRA	2
122	BOLSA DE FRUTA CRISTALIZADA X 150 G	UNIDAD	6
123	PAQUETA DE GALLETAS DUCALES X 3 TACOS	PAQUETE	8
124	PAQUETE DE GALLETAS TIPO MARIA	PAQUETE	4
125	GARBANZO EMPACADO X LB	LIBRA	8
126	GELATINA SIN SABOR X LB	LIBRA	2
127	BOLSA DE GLASE DE FRESA X 1 KILO	UNIDAD	2
128	HABICHUELA LARGA CRIOLLA	LIBRA	10

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



129	HABICHUELA CORTA X LB	LIBRA	10
130	HABICHUELINA X UNIDAD	UNIDAD	8
131	HARINA DE ALMENDRA	LIBRA	4
132	HARINA DE MAIZ AMARILLA	LIBRA	8
133	HARINA DE MAIZ BLANCO	LIBRA	8
134	BOLSA DE HARINA DE TRIGO X 1000 G	UNIDAD	12
135	HARINA PARA CONGELADOS	LIBRA	30
136	BOLSA DE HIERBABUENA FRESCA X 50 GR	UNIDAD	10
137	CANASTA DE HUEVOS CANASTA X 30 UNID	UNIDAD	20
138	BANDEJA DE HUEVOS CODORNIZ X 24 UND	UNIDAD	4
139	PAQUETE DE JAMON DE CERDO X 431 G	UNIDAD	20
140	JENGIBRE	LIBRA	1
141	KIWI	LIBRA	4
142	KOLA ROMAN X LITRO	LITRO	2
143	BOLSA DE LAUREL HOJA FRESCA X 50 GR	UNIDAD	4
144	LECHE CONDENSADA X LITRO	LITRO	8
145	LECHE EN POLVO X 500G	LIBRA	4
146	LECHE ENTERA X 1000 ML	LITRO	40
147	LECHUGA BATAVIA	LIBRA	16
148	BANDEJA DE LECHUGA COGOLLO EUROPEO	UNIDAD	8
149	LECHUGA COL CHINO	LIBRA	8
150	LECHUGA CRESPA MORADA	MAZO	8
151	LECHUGA CRESPA VERDE	MAZO	8
152	LECHUGA ROMANA	MAZO	8
153	BANDEJA DE LECHUGA RUGULA X 150 G	UNIDAD	4
154	LENTEJA X LB	LIBRA	10
155	LEVADURA SECA X 500 G	LIBRA	1
156	LIMON FRESCO (UNIDAD)	UNIDAD	500
157	LATA DE MAIZ TIERNO LATA X 300 GR	UNIDAD	8
158	CACAHUATE X LB	LIBRA	2
159	MANTEQUILLA SIN SAL X 250G	UNIDAD	30
160	MANZANA VERDE (UNIDAD)	UNIDAD	30
161	MARACUYA PULPA X LB	LIBRA	6
162	MAYONESA "X LT"	LITRO	4
163	MAZORCA BLANCA FRESCA	LIBRA	8
164	MAZORCA AMARILLA VERDE	UNIDAD	40
165	MELON (UNIDAD)	UNIDAD	4
166	FRASCO DE MIEL DE ABEJAS X 500 ML	UNIDAD	4

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



167	MIGA DE PAN	LIBRA	4
168	MORA X LB	LIBRA	4
169	SALSA DE MOSTAZA X LT	LITRO	2
170	FRASCO DE MOSTAZA ANTIGUA X 250 G	UNIDAD	2
171	NARANJA VALENCIA	UNIDAD	40
172	HILO PARA COCINA (PITA)	ROLLO	4
173	NUECES DEL BRASIL X LB	LIBRA	2
174	NUECES PECANA X LB	LIBRA	2
175	BOLSA DE NUEZ MOSCADA X 85 GR	UNIDAD	2
176	ÑAME CRIOLLO	LIBRA	30
177	ÑAME ESPINO	LIBRA	30
178	BOLSA DE OREGANO FRESCO X 85 GR	UNIDAD	2
179	PANKO	LIBRA	2
180	PAN FRANCES	UNIDAD	14
181	PAQUETE DE PAN HAMBURGUESA X 4 UNID	UNIDAD	24
182	PAN PARA PRENSAR (6 LAM)	UNIDAD	6
183	PAN TAJADO X 24 UND	UNIDAD	8
184	PANELA X LB	LIBRA	8
185	PAPA CRIOLLA	LIBRA	20
186	PAPA NEVADA	LIBRA	20
187	PAPA PASTUSA	LIBRA	16
188	PAPA SABANERA	LIBRA	50
189	PAPAYA PINTONA	UNIDAD	6
190	PAQUETE DE PAPEL DE ARROZ X 300 GR	UNIDAD	4
191	ROLLO PAPEL ALUMINIO X 300 MTS	UNIDAD	2
192	ROLLO DE PAPEL COCINA X 300 MTS	UNIDAD	4
193	ROLLO DE PAPEL PARAFINADO X 50 MTS	UNIDAD	2
194	ROLLO DE PAPEL VINIPEL X 300 MTS	UNIDAD	2
195	FRASCO DE PAPRIKA X 450 G	UNIDAD	1
196	PASTA CABELLO DE ANGEL	LIBRA	4
197	PASTA CORBATA	LIBRA	4
198	PASTA MACARRONES	LIBRA	4
199	PASTA PENNE	LIBRA	4
200	PASTA TORNILLOS	LIBRA	4
201	BOLSA DE PASTA DE TOMATE X 250 G	UNIDAD	10
202	PASTA ESPAGUETIS	LIBRA	6
203	PASTA FETTUCCINI	LIBRA	6
204	PASTA TALLARINES	LIBRA	6

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



205	CAJA DE PASTA LASAGNA X 500 GR	UNIDAD	10
206	FRASCO DE PEPINILLOS AGRIDULCES X 250G	UNIDAD	4
207	PEPINO EUROPEO	UNIDAD	8
208	PEPINO CRIOLLO BLANCO	UNIDAD	10
209	PEPINOS COHOMBROS	LIBRA	12
210	PEREJIL CRESPO X 100 G	MAZO	10
211	PEREJIL LISO X 100 G	MAZO	10
212	PIMENTON AMARILLO	LIBRA	2
213	PIMENTON ROJO	LIBRA	24
214	PIMENTON VERDE	LIBRA	20
215	FRASCO DE PIMIENTA CAYENA X 100 G	UNIDAD	2
216	PIMIENTA OLOR ENTERA	LIBRA	1
217	PIMIENTA NEGRA ENTERA	LIBRA	1
218	PIÑA FRESCA GRANDE	UNIDAD	10
219	PLATANO PINTON	UNIDAD	40
220	PLATANO VERDE	UNIDAD	80
221	POLVO DE HORNEAR X 250 G	LIBRA	1
222	QUESO COSTEÑO BAJO SAL	LIBRA	30
223	TARRO DE QUESO CREMA X 200 G	UNIDAD	10
224	QUESO HOLANDES X 250 G	UNIDAD	2
225	QUESO MOZARELLA BLOQUE 5LB	UNIDAD	3
226	QUESO MOZARELLA TAJADO	LIBRA	14
227	BOLSA DE QUESO PARMESANO RALLADO X 100 G	UNIDAD	8
228	QUESO DOBLE CREMA BLQ 5 LB	UNIDAD	2
229	QUESO BURRATA X 250 G	LIBRA	2
230	QUINOA KILO	LIBRA	2
231	RABANOS X LIBRA	LIBRA	6
232	BANDEJA DE RAICES CHINAS X 250 G	UNIDAD	6
233	REMOLACHA	LIBRA	8
234	REPOLLO BLANCO	LIBRA	20
235	REPOLLO MORADO	LIBRA	15
236	BOLSA DE ROMERO FRESCO X 85 GR	UNIDAD	4
237	FRASCO DE SAL PARA PARRILLA X 454 GR	UNIDAD	2
238	SAL REFINADA X LB	LIBRA	10
239	SALCHICHA AHUMADA X 250 G	LIBRA	4
240	SALCHICHA MANGUERA X 500 G	LIBRA	2
241	FRASCO DE SALSA DE OSTRA	UNIDAD	2
242	FRASCO DE SALSA DE PESCADO X 300 ML	UNIDAD	2

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



243	FRASCO DE SALSA TOMATE X 1000 G	UNIDAD	4
244	SALSA INGLESA X LT	LITRO	2
245	FRASCO DE SALSA MIRIN X 500 ML	UNIDAD	2
246	SALSA SOYA X LITRO	LITRO	3
247	SANDIA (UNIDAD)	UNIDAD	6
248	SAZONADOR PAELLA X 65 G	UNIDAD	3
249	BOLSA DE SEMILLA AMAPOLA X 125 G	UNIDAD	1
250	BOLSA DE SEMILLAS CALABAZA X 125 G	UNIDAD	4
251	FRASCO DE TAHINI X 250 G	UNIDAD	4
252	BOLSA DE TAMARINDO X 500 G	UNIDAD	8
253	TOCINETA AHUMADA X 250 G	UNIDAD	6
254	BANDEJA DE TOMATE CHERRY X 250 G	UNIDAD	6
255	BANDEJA DE TOMATE CHERRY UVALINA	UNIDAD	5
256	TOMATE CHONTO ROJO	LIBRA	25
257	TOMATE VERDE	LIBRA	10
258	PAQUETE DE TORTILLA TALLA M, BOLSA X 10	UNIDAD	15
259	TRIGO AMERICANO	LIBRA	8
260	UCHUVAS X LB	LIBRA	4
261	UVAS MORADAS FRESCAS	LIBRA	4
262	BANDEJA DE UVAS NEGRAS ISABELA	UNIDAD	6
263	UVAS PASAS X LB	LIBRA	4
264	UVAS VERDES FRESCAS	LIBRA	3
265	VASOS BIODEG. 7 OZ (X 50)	UNIDAD	10
266	FRASCO DE VINAGRE DE ARROZ X 355 CC	UNIDAD	2
267	FRASCO DE VINAGRE BALSAMICO X 250ML	UNIDAD	3
268	GARRAFA DE VINAGRE BLANCO X 3 LT	UNIDAD	3
269	VINAGRE MANZANA X 500ML	UNIDAD	4
270	BOTELLA DE VINO BLANCO X 750 CC	UNIDAD	4
271	BOTELLA DE VINO SANSON X 750 CC	UNIDAD	2
272	BOTELLA DE VINO TINTO X 750 CC	UNIDAD	4
273	VITINA VERDE X LB	LIBRA	10
274	YOGOURT GRIEGO X 250 G	UNIDAD	10
275	YOGOURT NATURAL X LITRO	LITRO	6
276	YUCA X LB	LIBRA	50
277	BANDEJA DE ZANAHORIA BABY	UNIDAD	4
278	ZANAHORIA X LB	LIBRA	30
279	ZUCHINI AMARILLO	LIBRA	10
280	LENTEJA ROJA X LB	LIBRA	4

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



281	BANDEJA DE CEREZAS FRESCAS	UNIDAD	4
282	DATILES	LIBRA	1
283	MANGO (UNIDAD)	UNIDAD	20
284	PERA (UNIDAD)	UNIDAD	20
285	FRIJOL VERDE	LIBRA	4
286	ACELGA (MAZO)	MAZO	10
287	BANDEJA DE GUISANTES	UNIDAD	6
288	FRASCO DE ENELDO UNIDAD 50 G	UNIDAD	2
289	FRASCO DE ESTRAGON UNIDAD 50 G	UNIDAD	1
290	SEMILLA DE GIRASOL	LIBRA	1
291	CANDIA	LIBRA	4
292	ARRACACHA	LIBRA	6
293	CALABAZA AHUYAMA	LIBRA	20
294	BOLSA DE ARROZ ARBOREO X LB	UNIDAD	4
295	LATA DE ANCHOAS EN CONSERVA LATA X 50 G	UNIDAD	4
296	LATA DE ATUN LOMITO LATA EN AGUA X 160 GRAMOS	UNIDAD	20
297	LATA DE CARNE FRESCA DE BABILLA DE CRIADERO, COLA	UNIADAD	8
298	MARISCO: ANILLO DE CALAMAR FRESCOS	KILO	10
299	MARISCO: CANGREJO GRANDES FRESCOS	KILO	20
300	MARISCO: CALAMAR BABY FRESCO	KILO	15
301	MARISCO: CAMARON FRESCO	KILO	25
302	MARISCO: CARACOL PALA FRESCO	KILO	15
303	MARISCO: CARNE DE JAIBA FRESCA	KILO	10
304	MARISCO: CHIPI CHIPI	KILO	6
305	MARISCO: COLA DE LANGOSTA	KILO	9
306	MARISCO: LANGOSTA ENTERA 400 G	UNIDAD	30
307	MARISCO: LANGOSTINO	KILO	15
308	MARISCO: MEJILLONES	KILO	8
309	MARISCO: PALMITO	KILO	3
310	MARISCO: PULPO	KILO	15
311	MARISCO: RAYA DESMENUZADA	KILO	6
312	PESCADO DE RIO ENTERO:BOCACHICO X 500 G	UNIDAD	15
313	PESCADO DE RIO ENTERO:BAGRE X LIBRA	KILO	8
314	PESCADO DE RIO ENTERO:MONCHOLO X LIBRA	KILO	10
315	PESCADO DE MAR ENTERO:BARBUDO X LIBRA	KILO	14
316	PESCADO ENTERO DE MAR: COJINUA X 300 G	UNIDAD	60
317	PESCADO DE MAR: FILETE DE ROBALO	KILO	30
318	PESCADO DE MAR: FILETE DE SALMON	KILO	8

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



319	PESCADO DE MAR: FILETE PARGO	KILO	15
320	PESCADO DE MAR ENTERO: JUREL X 300 G	UNIDAD	15
321	PESCADO DE MAR ENTERO: MEDREGAL X 300G	UNIDAD	20
322	PESCADO DE MAR: PARGO ENTERO X 350 GRAMOS C/U	UNIDAD	60
323	PESCADO DE MAR: ROBALO ENTERO X 300 G	UNIDAD	20
324	PESCADO DE MAR: SIERRA ENTERA	KILO	30
325	PESCADO DE CRIADERO: TILAPIA ENTERA X 500G	UNIDAD	60

8. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS - CÓDIGO UNSPSC

De igual forma manifestamos que la presente necesidad se encuentra prevista en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026.

CODIGO UNSPSC	OBJETO
14111700;14121800;50161500;50201700;50302700;50303300;50306700;50307000	70_9542_ 193 <i>susministrar materiales de formación para los programas, atención de eventos y banquetes, servicio, cocina, restaurante, mesa y bar de la escuela de gastronomía y turismo del golfo de morrosquillo, sede tolú, del centro de la innovación, la tecnología y los servicios del sena regional sucre</i>

9. ASPECTOS TECNICOS

Para la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá cumplir con los siguientes aspectos técnicos, orientados a garantizar el adecuado suministro de materiales de formación/producción para la unidad productiva Escuela de Gastronomía y Turismo del Golfo de Morrosquillo del Centro de La Innovación, La Tecnología y Los Servicios.

El contratista deberá contar con la capacidad técnica, operativa y logística para el suministro de insumos alimenticios y materiales requeridos, asegurando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega, de acuerdo con las necesidades del Centro y la programación definida por el supervisor.

Los bienes a suministrar corresponden a productos de consumo destinados a prácticas formativas en el área gastronómica, los cuales deberán cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el presente estudio previo, así como con la normatividad sanitaria vigente aplicable a alimentos, garantizando que sean aptos para el consumo humano y el uso pedagógico.

El suministro se realizará mediante entregas parciales y periódicas, en las cantidades y frecuencias que determine la entidad, teniendo en cuenta la naturaleza perecedera de los productos, con el fin de

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N°31-260 Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



garantizar su frescura, calidad y adecuada conservación, evitando el sobre almacenamiento y posibles pérdidas.

El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de transporte, almacenamiento y manipulación de los productos, incluyendo el mantenimiento de la cadena de frío para aquellos que lo requieran, evitando la contaminación cruzada y asegurando el cumplimiento de buenas prácticas sanitarias.

Así mismo, deberá contar con personal idóneo para la manipulación y entrega de alimentos, así como con los medios de transporte necesarios para asegurar la entrega oportuna en las instalaciones del Centro, en las condiciones requeridas por la entidad.

El supervisor verificará el cumplimiento de las condiciones técnicas, pudiendo rechazar aquellos productos que no cumplan con los requisitos establecidos, caso en el cual el contratista deberá realizar su reposición de manera inmediata, sin costo adicional para la entidad.

Los insumos suministrados deberán ser aptos para el desarrollo de prácticas formativas en ambientes gastronómicos, garantizando condiciones reales de aprendizaje en coherencia con la estrategia institucional de formación “aprender haciendo” y los lineamientos del SENA para la vigencia 2026.

Obligaciones Generales del Contratista:

- a) Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los documentos del Proceso de contratación
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- c) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
- d) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
- e) Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.
- f) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- g) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y el pliego de condiciones los cuales hacen parte vinculante del contrato.
- h) Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.
- i) En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, El CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



(Cajas de Compensación Familia, SENA e ICBF) y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar.

j) El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

k) Suministrar la información necesaria y acatar las indicaciones del supervisor del contrato para elaborar el proyecto de liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012

l) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993

m) Guardar total reserva de la información que por razón del desarrollo de sus actividades se genere, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de la autoridad competente.

n) Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones, ARL y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.

o) Cumplir con el pago de los salarios, prestaciones sociales y demás cargas laborales, que se causen a favor de los trabajadores que participen en el desarrollo del servicio contratado, además de tenerlos afiliados a una ARL, todo de acuerdo con las leyes laborales que rigen en Colombia.

p) El personal que participe por parte del contratista en la ejecución del contrato deberá cumplir con toda la normatividad y protocolos de entrega de productos, que haya estipulado el Gobierno Nacional y el SENA y que se encuentre vigente al momento de la entrega.

q) Si el contratista se encuentra obligado a facturar electrónicamente, (según el artículo 6 de la Resolución 000042, los sujetos obligados a expedir factura de venta y/o documento equivalente de conformidad con el artículo 1.6.1.4.2. del Decreto 358 de 2020), el SENA exigirá como obligación al contratista, la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. Es importante señalar que, si el contratista o proveedor no se encuentra taxativamente señalado en el artículo 7 de la Resolución 000042 de 2020 de la DIAN, está obligado a facturar electrónicamente.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



- r) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas, y contribuciones de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la garantía única. persona
- s) El Contratista seleccionado no podrá ceder el contrato resultante de la presente invitación, sin autorización estricta del ordenador del gasto.
- t) Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID- establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social mediante Resolución 692 del 29 de abril de 2022, lo cual será verificado por el supervisor del contrato con el apoyo de la persona encargada del Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro.
- u) Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato, no presentar dilaciones injustificadas ni retrasar la ejecución contractual, cumplir cabalmente con el plazo de ejecución contractual establecido.
- v) Cumplir con las obligaciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo que se encuentran relacionadas en el numeral IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS del presente estudio.
- w) Entregar certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015; cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

Obligaciones Específicas del Contratista:

- a) Entregar elementos, en los plazos pactados, horario y lugar convenido, según indicaciones del supervisor del contrato, se realizará a través del método de suministro.
- b) Cumplir las especificaciones técnicas mínimas requeridas, de acuerdo con lo solicitado por la entidad, atendiendo las características señaladas, adjuntando en la entrega fichas técnicas de cada elemento adquirido.
- c) Entregar elementos de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones cumpliendo todas las especificaciones técnicas solicitadas, de acuerdo con las normas de calidad, en caso de que resulten defectuoso, de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad y ofertados por el proponente, deberá reemplazarlos sin costo adicional para la Entidad.
- d) Reemplazar los productos y/o bienes que resulten defectuosos o de mala calidad, igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los productos y/o bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos y contratados. Si el proveedor no restituye los productos y/o bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA, esta podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



- e) Los bienes objeto del contrato deben ser entregados personalmente por el contratista o personal debidamente autorizado por este, en el lugar donde se desarrollará o se esté realizando el curso según solicitud del instructor y previa aprobación del supervisor dentro del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios, Regional Sucre.
- f) Asumir El transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR, hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
- g) Los bienes que entregue el contratista deben permitir su consumo o uso de forma segura y óptima durante un periodo razonable de acuerdo a la naturaleza del bien y las costumbres comerciales (fecha de vencimiento)
- h) Para el caso de los alimentos, deberá garantizar óptimas condiciones de frescura y madurez. El transporte deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan la alteración del alimento, asegurando que el vehículo en que se transportan los productos se encuentre en buenas condiciones sanitarias; los productos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de refrigeración o congelación hasta su destino final, sin romper la cadena de frío.
- i) Los alimentos perecederos por entregar deben estar vigentes al momento de la entrega y con fecha de vencimiento no inferior quince días.
- j) Los alimentos e insumos no perecederos deben tener fecha mínima de diez meses al momento de la entrega
- k) Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo
- l) Los alimentos y sustancias químicas de aseo deben estar libres de prohibición según reglamentación vigente, contener registro ICA y fecha de vencimiento. El contratista debe contar con Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
- m) El contratista se obliga a sostener el precio de los elementos ofertados dentro de la ejecución del contrato.
- n) Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
- o) Atender todas las observaciones realizadas por la supervisión.

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para alimentos: 1. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 2015- 2. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



establecido en el Decreto 1686 de 2012. 3. El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima.

Carne y productos cárnicos: 1. Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. 2. Último registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. 3. Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. 4. Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente. 5. partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos: 1. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. 2. Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos. 3. Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos. 4. Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. 5. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, UNIDAD, entre otros.

Para el Caso del Conductor se deberá entregar: 1. Certificación de manipulación de alimentos. 2. Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. 3. Licencia de Conducción. 4. Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.

Alimentos Refrigerados y/o Congelados: 1. Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

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

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

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



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

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

10. FICHAS TECNICAS

N/A

11. ANEXOS

Para el trámite de la presente solicitud adjuntamos la siguiente documentación:

- a) Verificación del plan anual de adquisiciones (*pantallazo del PAA aprobado por la entidad tomado del SECOP II*)
- b) CDP. No. 7926 – 2026-05-07
- c) Certificado de Inexistencia

Atentamente,

Ferley Ramos Geliz

Coordinador de Formación Profesional