PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	**APE REGIONAL TOLIMA**
ORDENADOR DEL GASTO	**ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR** **SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**
OBJETO	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA CONFORMACIÓN Y ENTREGA DE MALETINES DE FORMACIÓN DESTINADOS A TRES (3) PROYECTOS ASOCIATIVOS Y SIETE (7) PROYECTOS INDIVIDUALES, EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN LA VIGENCIA 2026.**

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA requiere adelantar el presente proceso de contratación para adquirir materiales de formación, materias primas e insumos productivos destinados a la conformación y entrega de maletines de materiales de formación, en el marco de la Ruta de Atención a la Población Víctima de la Violencia y de las acciones institucionales orientadas al fortalecimiento de iniciativas productivas pertenecientes a víctimas del conflicto armado.

La necesidad se origina en el acompañamiento brindado a tres (3) proyectos asociativos y siete (7) proyectos individuales, cuyos beneficiarios cuentan con unidades productivas en funcionamiento y han participado en procesos de formación, orientación y acompañamiento empresarial. En consecuencia, la entrega de los materiales e insumos constituye un componente complementario de la estrategia de

atención, dirigido a facilitar la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos y a fortalecer la continuidad de las actividades económicas desarrolladas por los beneficiarios.

La adquisición guarda relación directa con las funciones asignadas al SENA en materia de formación para el trabajo, emprendimiento, inclusión productiva y generación de ingresos. Igualmente, contribuye al cumplimiento de las medidas de capacitación, empleo y emprendimiento previstas para la población víctima en el artículo 130 de la Ley 1448 de 2011, modificada por la Ley 2421 de 2024. En desarrollo de esta política, el SENA implementa una ruta de atención diferencial que incorpora servicios de formación y emprendimiento, así como la entrega de maletines con insumos ajustados a las características de las unidades productivas apoyadas. Ley 1448 de 2011 – Función Pública y Ruta de Atención a Víctimas – SENA. Los bienes requeridos corresponden a proyectos relacionados con la preparación y comercialización de alimentos, gastronomía, panadería, repostería, belleza, peluquería, estética y cuidado de uñas. Por tanto, comprenden ingredientes, productos alimenticios, insumos cosméticos, productos de higiene, bioseguridad y limpieza, materiales desechables y demás elementos directamente vinculados con la operación de las iniciativas productivas seleccionadas, conforme con las cantidades, unidades de medida, condiciones de calidad y especificaciones establecidas en las fichas técnicas.

Para efectos de la presente contratación, se consideran materiales de formación, materias primas e insumos productivos aquellos bienes consumibles que se utilizan, transforman o incorporan durante la elaboración de un producto o la prestación de un servicio; aquellos cuya utilización resulta necesaria para garantizar las condiciones sanitarias, de higiene y bioseguridad de la actividad; y los elementos de apoyo operativo que, de acuerdo con la validación técnica del proyecto, resultan indispensables para aplicar los conocimientos impartidos y desarrollar adecuadamente el proceso productivo o de prestación del servicio. En los proyectos de alimentos, gastronomía, panadería y repostería, los bienes requeridos se utilizarán como ingredientes, materias primas o insumos necesarios para la preparación, transformación y comercialización de los productos ofrecidos por las unidades productivas. También se incluyen algunos elementos consumibles de limpieza, conservación, manipulación o presentación que permiten desarrollar la actividad en condiciones adecuadas de calidad e higiene.

En los proyectos de belleza, peluquería, estética y cuidado de uñas, los bienes se requieren para la prestación directa de los servicios y comprenden productos cosméticos, capilares, faciales, de manicure y pedicure, así como insumos desechables, elementos de bioseguridad y materiales de aplicación o apoyo operativo. Su adquisición permitirá que los beneficiarios ejecuten las técnicas aprendidas, atiendan adecuadamente a sus clientes y mantengan condiciones de higiene, seguridad y calidad en la prestación del servicio.

La entrega de estos bienes permitirá fortalecer las capacidades técnicas, productivas, comerciales y de gestión de los beneficiarios, mejorar la calidad de los bienes y servicios ofrecidos y favorecer la continuidad de las unidades productivas. De igual manera, contribuirá al incremento de su productividad y competitividad, a la generación de ingresos, a la inclusión socioeconómica y a la consolidación de

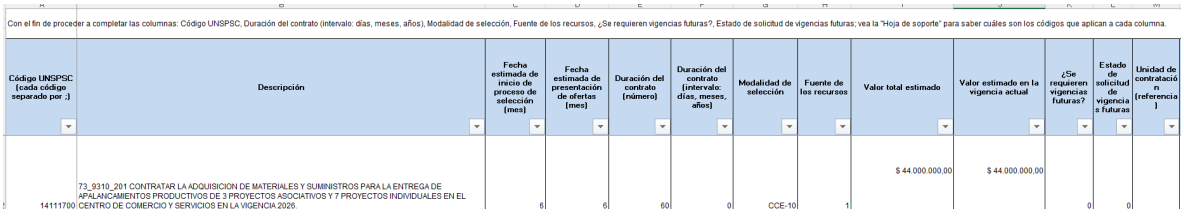
alternativas de autoempleo y emprendimiento que apoyen la estabilización económica de la población víctima.

Para atender esta necesidad se cuenta con una asignación presupuestal de hasta cuarenta y cuatro millones de pesos ($44.000.000), con cargo al rubro “Otros materiales y suministros”, identificado con el código presupuestal C-3602-1300-11-20305C-3602031-02, destinada al apalancamiento productivo de tres (3) proyectos asociativos y siete (7) proyectos individuales. La ejecución de estos recursos se realizará de conformidad con las cantidades efectivamente requeridas, los precios resultantes del estudio de mercado, la disponibilidad presupuestal y las demás condiciones establecidas en los documentos del proceso.

En consecuencia, la contratación resulta necesaria, conveniente y oportuna, toda vez que el SENA no dispone en sus inventarios de los materiales, materias primas e insumos requeridos en las cantidades y especificaciones necesarias para atender los proyectos seleccionados. La falta de estos bienes limitaría la aplicación práctica de los procesos formativos y el fortalecimiento de las unidades productivas, afectando el cumplimiento de las metas institucionales asociadas a la atención integral, la inclusión productiva y la generación de ingresos de la población víctima del conflicto armado.

Que la presente contratación se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones de la vigencia 2026. Por lo anterior, se justifica adelantar el proceso contractual para adquirir y entregar los bienes relacionados en el requerimiento y en las fichas técnicas, garantizando que estos correspondan a las necesidades particulares de cada iniciativa productiva, guarden relación directa con su actividad económica y contribuyan al cumplimiento de los objetivos de formación, emprendimiento y fortalecimiento empresarial establecidos por la Entidad.

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



Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: días, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requieren vigencias futuras?, Estado de solicitud de vigencias futuras; vea la "Hoja de soporte" para saber cuáles son los códigos que aplican a cada columna.

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración del contrato (número)	Duración del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación (referencia)
14111700	73_9310_201 CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIALES Y SUMINISTROS PARA LA ENTREGA DE APALANCAMIENTOS PRODUCTIVOS DE 3 PROYECTOS ASOCIATIVOS Y 7 PROYECTOS INDIVIDUALES EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026.	6	6	60	0	CCE-10	1	$ 44.000.000,00	$ 44.000.000,00	0	0	

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

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

CÓDIGOS LOTE 1 – PRODUCTOS DE COCINA						
Ítem	**Grupo**	**Segmento**	**Familia**	**Clase**	**Producto**	**Descripción del código**
1	B – Materias primas	50000000	50420000	50423500	50423515	Berenjena arveja seca
2	E – Productos de uso final	50000000	50460000	50467000	50467007	Atún enlatado
3	E – Productos de uso final	50000000	50160000	50161800	50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
4	E – Productos de uso final	50000000	50110000	50111500	50111500	Carne y aves de corral
5	E – Productos de uso final	50000000	50300000	50301700	50301703	Banano burro
6	E – Productos de uso final	50000000	50170000	50171900	50171902	Condimento
CÓDIGOS LOTE 2 – PRODUCTOS DE BELLEZA						
Ítem	**Grupo**	**Segmento**	**Familia**	**Clase**	**Producto**	**Descripción del código**
7	B – Materias primas	12000000	12350000	12352100	12352104	Alcoholes o sus sustitutos
8	E – Productos de uso final	53000000	53130000	53131600	53131613	Productos para el cuidado de la piel
9	E – Productos de uso final	53000000	53130000	53131600	53131626	Desinfectante de manos
10	E – Productos de uso final	53000000	53130000	53131600	53131616	Cremas o lociones para farmacéuticas
11	E – Productos de uso final	53000000	53130000	53131600	53131600	Baño y cuerpo

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

2. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA CONFORMACIÓN Y ENTREGA DE MALETINES DE FORMACIÓN DESTINADOS A TRES (3) PROYECTOS ASOCIATIVOS Y SIETE (7)

PROYECTOS INDIVIDUALES, EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN LA VIGENCIA 2026.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Se menciona a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "CONTRATO DE SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE CON PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA CADA ÍTEM"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo son "indicativas" (No obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo. Así las cosas, El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto asignado de manera independiente por lote acorde al valor de la menor oferta presentada (que permitirá ajustar los precios unitarios de cada ítem); por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

SUMINISTRO	
Otro:	NA

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

NO APLICA

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

LOTE 1 - PRODUCTOS DE COCINA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODCLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS/EMPAQUE
1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO*1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
2	ACELGA	*KILO	50402800	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas ó tallo
3	AJO	*KILO	50171902	Aspecto: Característico de la especia. Color: Crema y característico del producto. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas, Los dientes de ajo se desprenden de la cabeza pero conservan su piel protectora	Ajo natural en cabeza.	NO APLICA

4	APIO	*KILO	50402702	Calidad NTC 1291	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos
5	AREQUIPE	TARRO*500GR	50131702	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización

6	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA*500GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto
7	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA*500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
8	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA*500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto

9	ATUN AGUA EN CONSERVA	LATA*175 GRS	50467007	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
10	AZUCAR BLANCA	BOLSA*500 GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
11	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA* 500 GR	50161814	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

				polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado		
12	BAGRE FRESCO KILO	Unidad x 4000 gramos	50111500	Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes; sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. El macho alcanza 35 cm y su peso máximo es de 4,02 kg. De color plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco.	Pescado entero fresco para filetear y realizar cortes en darme.	Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados.Limpio sin vísceras.
13	BANANO	*KILO	50301703	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.
14	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	50171902	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno

15	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	50161814	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.
16	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	50323100	Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.	Brevas (higos. Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:

17	BROCOLI	*KILO	50402001	NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC - 1374	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto se recibe a granel empacada individual envuelta en papel vinipel

18	CAFÉ INSTANTANEO	FCO*170GR	50201709	Cumplir NTC 3534. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

19	CAFÉ TOSTADO	BOLSA*LIBRA	50201706	La norma que regula el café tostado (en grano o molido) en Colombia es la NTC 3534 (Norma Técnica Colombiana del Icontec). Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos, sanitarios y de empaque que garantizan la calidad y comercialización del producto.	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

20	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	BOLSA*LIBRA	50201706	La norma que regula el café tostado (en grano o molido) en Colombia es la NTC 3534 (Norma Técnica Colombiana del Icontec). Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos, sanitarios y de empaque que garantizan la calidad y comercialización del producto.	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
21	CARNE ASAR	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura

						máxima de recibo 7°C.
22	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.
23	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 Calidad NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	producto debe entregarse empacado al vacio en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación

24	CARNE MILANESA	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc
25	CARNE MILANESA-CADERA	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.

26	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento
27	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno al vacio de gramos.

				veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción		
28	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	50111513	NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Empacado en bolsa de polietileno

29	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	50402210	Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser

						empacado. El producto embalado en cumpliendo la norma técnica NTC 5422.

30	CEBOLLA CABEZONA ROJA	*KILO	50402205	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno
31	CEBOLLA LARGA	*ATADO	50402207	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas.

32	CHISPAS DE CHOCOLATE	*LIBRA	50161813	La norma internacional para chispas y gotas de chocolate se rige por el estándar CODEX STAN 87, mientras que en Colombia su producción y calidad sanitaria están reguladas por la Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Salud.	Humedad: Debe ser inferior al 1.5% para evitar la formación de hongos o levaduras y garantizar la vida útil.Contenido de sólidos de cacao: Dependiendo del tipo, varía entre un 30% para chocolates con leche y más de un 60% para chocolates semiamargos o amargos. Forma y tamaño: Uniformes en presentación, ya sea en forma de lágrima, gota o botón. Generalmente miden alrededor de 1 cm de diámetro.Dureza: Al tacto deben ser sólidas y no romperse o desmoronarse fácilmente al empacarlas.	El empaque se debe caracterizar por Materiales de Barrera: El empaque primario debe ser hermético. Se recomienda el uso de plástico trilaminado, bolsas resellables tipo zipper o envoltorios de aluminio (protección contra luz, oxígeno y humedad).Ausencia de Toxicidad: Los materiales en contacto directo con el producto deben ser de grado alimentario y no transferir sustancias tóxicas ni olores extraños.Inocuidad y Sellado: El empaque debe garantizar la inviolabilidad del producto antes de su primer uso.
33	CHOCOLATE EN PASTILLAS SIN AZUCAR Y SABORIZANTES	BOLSA* 250GR	50161511	chocolate en pastillas o chocolate de mesa es la NTC 793. Además, la calidad general del chocolate de consumo está regulada por la Norma NTC 792 y el reglamento sanitario nacional establecido por la Resolución 1511 de 2011.	El chocolate de mesa en pastillas debe cumplir con estrictas especificaciones fisicoquímicas, divididas principalmente en dos categorías: con azúcares y sin azúcares.Grasa de Cacao (Manteca):Sin azúcares añadidos: Mínimo 48%.Con azúcares: Mínimo 14%.Humedad: El límite máximo permitido es del 3% para ambas presentaciones.Azúcares totales: En el caso de las tabletas	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

					con azúcar, el límite máximo es del 71%.	
34	CHULETA DE RES	*KILO	50111513	es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacio de gramos.
35	CILANTRON	*ATADO	51212012	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.
36	CLORO (HIPOCLORITO)	FCO*2000ML	47131807	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCI Y/0 ION HIPOCLORITO OCI-. DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO"	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

				DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO		
37	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azucar y leche en polvo.	CAJA*500GR	50161511	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes
38	COCO DESHIDRATADO	PAQ* 45 GR	50377008	NTC 695	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños

39	COCOA EN POLVO	BOLSA*230GR	50161511	Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
40	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA*820 GRS	50161512	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
41	CODITOS DE CERDO	*KILO	50111514	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),

				producto se entregara		
42	COLIFLOR	*KILO	50402601	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel
43	COMINO MOLIDO	FCO*43 GR	50171902	Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino	Aspecto: Molido Color: Marrón Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
44	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	50111514	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado.	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),

45	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA	*LITRO	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
46	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA*4 LTRS	50171833	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneo o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homógeneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO: Manga de polietileno de baja densidad. Grado alimenticio EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado

47	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	50221001	Producto obtenido de la trituración de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	olor sabor y color caracteristicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

48	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	50161511	Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), “de la especie Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto

49	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	50161511	Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la trituración del grano del trigo, común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

50	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA*425GR	50324900	Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear. - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.	Tarro, lata, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

51	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	50161509	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
52	ESPINACA	*KILO	50406201	NTC 1373 De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños

53	FRESA *BANDEJA	BANDEJA*500 GRS	50306703	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre
54	FRESA TIPO JUMBO	BANDEJA*500 GRS	50306702	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre

				contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.		
55	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA*500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
56	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA*500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social

57	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA*500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
58	GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS	PAQ*6 / SABORES SURTIDOS	50181905	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers saborizada, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor característico. - Olor característico del producto. - Color café – dorado uniforme. - Consistencia crujiente y firme. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.

					- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
59	GRAGEAS	PAQ.*125 GR	50161814	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO-AMARILLO-NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
60	HABICHUELA	*KILO	50401847	Deberá cumplir con NTC - 929 Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.	No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno

61	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA	BOLSA*500 GRS	50221002	Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz. - Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. - Producto sometido a precocción empleado en la elaboración de tamales. - Sabor y olor característico - La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.

62	HARINA DE TRIGO	BOLSA*ARROBA	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
63	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBETA*30 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cascara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo
64	INSTACREM BOLSA *100 / SOBRES	*100 SOBRES	50201707	crema no lactea	solidos de jarabe de mauz aciete mineral parcialmente hidrogenado de soya, caisenato de sodio, estabilizantes	sobres poliester

65	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*600 ML	53131608	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomona aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición
66	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELLA*2 LTR /	50202409	Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.

67	KIWI	*KILO	50303903	NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico	separado en bolsa tina transparente
68	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*1000ML	47131821	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. · Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
69	LECHE CONDENSADA	LATA*395 GR	50131702	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares Requisitos generales Color amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico del producto Olor: Característico del producto Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas.

70	LECHE LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA*1100 ML	50131701	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos	Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.

71	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA*1100 ML	50131701	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Sabor: Cremoso palatable Olor: Lácteo característico, fresco Color: Blanco cremoso suave Apariencia: Homogénea	Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.
72	LECHUGA BATAVIA	*KILO	50404614	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Genero Lactuca sativa,variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas , limpias tener apariencia fresca y libre de insectos	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura

73	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA*500 GRS	50424503	Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.

74	LIMPIADOR - ARRANCAGRASA	FCO*500ML	47131821	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA: PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1 GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCI: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N —ALQUIL DIMETILBENCIL AMONIO. 38 1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
75	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	50111514	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.

76	MAIZ TRILLADO	*ARROBA	50403200	La Norma Técnica para el maíz trillado en Colombia está regida principalmente por la NTC 366 (Norma Técnica Colombiana)	Tamaño y forma: Granos calibrados de manera uniforme, usualmente en un rango de grosor de 2.8 mm a 4.75 mm. Su textura combina almidón harinoso y almidón duro.Humedad: Debe ser de un 15.5% máximo (preferiblemente entre 13% y 14% para garantizar una mayor vida útil sin que se formen hongos).Impurezas y materia extraña: Menos del 1% de residuos (polvo, tallos u otros).Granos dañados y partidos: Un máximo del 3% a 5% de granos quebrados, y libre de daños por calor. Color: Uniforme y brillante. Blanco característico (en el maíz blanco) o amarillo intenso (en el maíz amarillo).Olor y sabor: Característico, fresco y agradable. Debe estar totalmente exento de olores o sabores rancios, a moho o químicos. Infestación: Libre de plagas vivas (gorgojos, larvas, etc.) e insectos muertos.Inocuidad: Apto para el consumo humano, libre de toxinas (como aflatoxinas) y suciedad que represente riesgos a la salud.	Materiales transpirables (si es a corto plazo): Para volumen comercial, se emplean comúnmente sacos de fique, yute o polipropileno tejido, siempre que el lugar de almacenamiento sea muy seco. Libre de olores: El empaque debe ser de material grado alimenticio que no transmita olores ni sabores extraños al producto.

77	MANI	PAQ*LIBRA	50405504	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
78	MANI SALADO	PAQ*250 GR	50405504	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
79	MANTECA VEGETAL PARA COCINA	*LIBRA	50151514	Resolución 000126 de 1964 (MinSalud / Invima): Dicta las normas sanitarias fundamentales sobre la elaboración y control de grasas y aceites comestibles para el consumo humano en el país.Resolución 2154 de 2012: Establece los estándares para margarinas y esparcibles para mesa y cocina, detallando su composición emulsificada y porcentaje graso.Resolución 2508 de 2012: Implementa el reglamento técnico sobre los requisitos para aceites y grasas envasadas, enfocándose en el control y declaración de grasas trans y grasas saturadas.Ley 2120 de 2021: Promueve entornos alimentarios	Composición: Suele estar compuesta al 100% por aceites vegetales (como el aceite de palma). A diferencia de las margarinas, no contiene agua.Punto de humo: Debe poseer un punto de humo alto, haciéndola segura para frituras profundas y cocción a altas temperaturas.Libre de impurezas: Estar exenta de olores y sabores extraños, así como de metales pesados y residuos tóxicos.Etiquetado: Todo empaque debe declarar claramente la lista de ingredientes, fecha de caducidad, información nutricional (grasas totales, saturadas y trans) y los sellos de advertencia correspondientes si supera los límites	Uso doméstico: Bloques o envases plásticos de 250 g, 500 g y 1 kg. Textura y estado físico: Debe ser una grasa semisólida o sólida a temperatura ambiente, de color blanco uniforme y textura manejable o suave (muy plástica). Vida útil: En condiciones óptimas, la manteca vegetal puede conservarse sellada desde 12 hasta 24 meses sin alterar sus propiedades organolépticas.

				saludables y regula el etiquetado frontal de advertencia sobre el exceso de grasas no saludables en productos envasados.	críticos de nutrientes.	
80	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA*15 KGS	50131701	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	Está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva

81	MIEL DE ABEJAS	FCO*530GR	50192403	Cumplir NTC 1273	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas - El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. - La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa. - El sabor dulce. - Aroma característico. - La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. - No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad	Frasco plástico o vidrio, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto

82	MUSLOS GRANEL	*KILO	50112010	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel. - Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.	No deben contener hielo, ni inyección salina. - Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio
83	NARANJA DULCE	KILO	50305002	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
84	Crema de cacao y avellanas	FCO*350 GRS	50161511	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

85	PAN ALIÑADO	PAQ*500GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
86	PAN SUPER HAMBURGUESA	PAQ* 4 *350 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

87	PAN SUPER PERRO	PAQ*6 *405 G	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
88	PAN FRANCES	FCO*250 GR	50181901	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.

89	PAN MARIQUITEÑO	PAQ*250GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
90	PAN TAJADO	PAQ*700 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

91	PANELA CUADRO	FCO*500GR	30161505	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamiento, verdeo, insectos y fermentaciones.	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311
92	PANELA PULVERIZADA	*500 GR	50161509	Norma Técnica Colombiana NTC 1311 y el reglamento sanitario de la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. Los parámetros se enfocan en proteger la salud del consumidor y estandarizar el mercado.	Color: Tono uniforme entre amarillo, pardo y pardo claro, sin manchas extrañas.Sabor y Olor: Dulce acaramelado característico del jugo de caña; no debe tener olores ni sabores fermentados. Pureza: En su presentación de mayor calidad, es un producto 100% natural, libre de aditivos químicos, colorantes artificiales y conservantes.	Debido a la higroscopicidad de la panela pulverizada (alta tendencia a absorber humedad del ambiente), su empaque exige materiales con alta barrera al vapor de agua para evitar que se apelmace, cambie de color o desarrolle microorganismos.
93	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	50405701	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido

				mundo por sus tubérculos comestibles		
94	PAPEL VINIPEL	CAJA*300 MTS	14121504	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/In Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxigeno: CO2- H20 Color: Transparente
95	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque
96	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador,

						nombre del producto y fecha de empaque
97	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicament e activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque
98	PASTA Elaborado con sémola de trigosTIPO FIDEO	PAQ*500GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicament e activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque

99	PECHUGA	*KILO	50112010	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escapula, el hueso caracoides y el numero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre
100	PEPINO COHOMBRO	*KILO	50307024	Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz Nombre científico o latino: Cucumis sativus Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae)Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.	Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento Los pepinos deben cumplir con los requisitos	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto

					establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.	
101	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	50111514	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación
102	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	50111514	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc
103	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	50405631	NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en	El color característico	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación

				su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.		
104	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característica un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.
105	POLEO / FRESCO	SOBRE*40GR	50171548	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
106	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	50181708	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

107	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	50307503	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases	Bolsa de polietileno
108	QUESILLO TAJADO	*KILO	50131701	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEO, TAJADO	EMPACADO AL VACIO
109	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	50131701	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizado sin madurar e hilado, que despues de su fabricacion esta listo para el consumo AROMA: Lacteo, caracteristico del producto. SABOR: Salado, caracteristico del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO: Consistencia dura y seca, con pocos ojos, flexible	Bolsa trilaminada co-extruida.

110	REPOLLO BLANCO	*KILO	50402304	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración d eetileno, dioxido
111	SAL MARINA	CAJA *800GR	50171551	NTC 603	No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603	Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..

112	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	52121602	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado biodegradable	Certificado FSC - Producto Biodegradable - Empaque primario: Polietileno PE(# 4) 100% reciclable - Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado – PAP (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable
113	TE EN POLVO	PAQ* 450GR	50201711	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. COLOR: CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
114	TOMATE CHONTO	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
115	UVA	BANDEJA AL GRANEL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.

				dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre		
116	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRANEL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.
117	UVAS PASAS	*LIBRA	50303500	La normativa internacional que rige las uvas pasas es la Norma del Codex para las Uvas Pasas (Codex Alimentarius), adoptada en múltiples países bajo la norma CODEX STAN 67-1981. En Colombia, esta regulación se adopta oficialmente mediante la norma técnica NTC 4931	niformidad: El color debe ser homogéneo en todo el lote, correspondiendo al tipo de uva (por ejemplo, tonos ámbar o marrón oscuro para las pasas morenas como la Moscatel, y doradas o amarillas para las pasas rubias o Sultanas).Aspecto limpio: Deben presentar un aspecto sano, con una capa de cera natural brillante y estar libres de materia extraña (restos de ramas, polvo o insectos). Pulposas y flexibles: Una pasa de alta calidad no debe ser excesivamente dura o seca. Al tacto, debe sentirse carnosa, suave y ligeramente flexible al presionarla.Ausencia de defectos: Deben estar exentas de daños por insectos, podredumbre, quemaduras o fermentación evidente.	Empaques Primarios (Directo con el alimento): Se utiliza polipropileno (PP), polietileno tereftalato (PET) o bolsas tipo flow-pack selladas. También son ideales los frascos de vidrio o plástico hermético (para retail), que garantizan la conservación del sabor y evitan la resequedad.Empaques Secundarios/Terciarios (Cajas de cartón): Se emplea cartón corrugado, un material biodegradable y reciclable que proporciona rigidez estructural, protegiendo al producto de golpes y facilitando el estibado.

118	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	50171548	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
119	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*1750 ML	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico alumínico.
120	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*900 G	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico alumínico.

				cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.		
121	ZANAHORIA	*KILO	50402506	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.|	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración d eetileno, dioxido

LOTE 2 – PRODUCTOS DE BELLEZA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODCLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS/EMPAQUE	ELEMENTOS
1	ALCOHOL	3800ml	12352104	3800ml, con registro sanitario INVIMA, antiseptico de uso externo, alcohol 70%, registro invima y fecha de vencimiento	El alcohol de 70º presenta una mayor actividad bactericida. El alcohol etílico o etanol es uno de los componentes más habituales del botiquín de primeros auxilios casero	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
2	ACEITE DE ALMENDRAS	1000ml	53131613	Aceite de almendras x 1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El aceite de almendras dulces es el que se extrae de las almendras proporcionadas por el almendro.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

3	Aceite para cabello natural	Botella 100 ml	53131626	Aceite nutritivo de origen vegetal (argán, coco, jojoba).	Envase de vidrio o PET con gotero.	Cumplimiento normativo INVIMA, empaque en caja de 12 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
4	ACIDO HIALURONICO	2ml	53131616	Ampolla 2ml	es una sustancia que se encuentra de manera natural en nuestro organismo. En efecto, pertenece al colágeno que se encuentra en nuestra piel. Ayuda a mantenerla hidratada. Sin embargo, debido al paso de los años, la presencia de esta sustancia va disminuyendo considerablemente	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
5	ALGODÓN * ROLLO	paq 500gr	53131600	500 gramos x rollo, 100% algodón natural, algodón quirurgico	Algodón peluquería. Se presenta en tiras enrolladas de algodón 100% formando 9 roscos.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

6	BALANCEADOR DE PH	UNIDAD X 25 ML	53131600	Producto líquido profesional utilizado en la preparación de la uña natural antes de la aplicación de sistemas acrílicos, gel o semipermanentes. Su función es regular el pH de la uña, eliminando humedad y residuos grasos, lo que favorece una mejor adherencia del producto, prolonga la duración del servicio y previene levantamientos. Calidad mínima requerida: Producto original de marca Masglo o equivalente certificado. Fórmula líquida, transparente, de secado rápido. No deja residuos visibles ni sensación pegajosa. Compatible con sistemas de acrílico, gel y esmalte semipermanente.	Identificación adicional requerida / Aspecto del producto Balanceador de pH – Masglo Producto líquido, transparente e incoloro. Textura fluida y homogénea, sin partículas, grumos o sedimentos. Olor característico suave, propio del producto. Presentación en frasco original de la marca Masglo, íntegro y sin fugas. Envase con tapa hermética y aplicador tipo brocha (según presentación comercial). Etiqueta legible y adherida, que contenga como mínimo: Nombre del producto Marca (Masglo) Lote de fabricación	El producto debe entregarse en empaque original de la marca Masglo. Envase íntegro, sellado y sin fugas. Empaque resistente, que proteja el contenido de golpes, luz y contaminación. Sistema de cierre hermético que evite derrames y evaporación. Debe conservar las propiedades físicas y químicas del producto. Etiqueta legible, firmemente adherida, que incluya: Nombre del producto Marca Lote	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

				Ayuda a deshidratar suavemente la uña sin dañarla. Presentación en envase hermético, resistente y seguro. Producto estable, no separado ni alterado. Apto para uso profesional y académico. Cumple condiciones de calidad, seguridad y desempeño para servicios de manicura.			
7	CERA CALIENTE	250gr	53131600	250 gramos, color miel tradicional, sin olores, registro invima y fecha de vencimiento,	cera caliente es una resina derretida que aprisiona el vello, ya sea corto, fino, largo o abundante y lo arranca de raíz	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
8	Cera para el cabello pote grande	Pote 250 g	53131626	Cera moldeadora de alta fijación, acabado mate o brillante.	Envase plástico con tapa rosca, color neutro.	Duración mínima 12 meses, empaque en caja de 24 potes.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
9	CREMA DESMAQUILLADORA	110ml	53131600	110 ml, para todo tipo de piel con estractos botanicos, registro invima y fecha de vencimiento	Remueve las impurezas y el maquillaje de todo el rostro, incluyendo ojos y labios	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

10	CREMA HIDRATANTE REPARA PROTEGE E HIDRATA	250ml	53131600	Frasco 250 ml	ayuda a reducir las arrugas es un complejo de aminoácidos que nutren la piel a nivel del estrato corneo, mejora la proliferación celular y mantiene el factor de hidratación natural. Los aminoácidos Glicina, Prolina y Alanina tienen como función principal la síntesis de colágeno, lo que refuerzo la acción antiedad. En una base no oleosa, la hace especial para pieles normales a grasas.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
11	CREMA LIMPIADORA ANTIOXIDANTE LECHE LIMPIADORA	250 gr	53131600	Frasco 250 gr.	CON ACIDO GLICOLICO 10% P,H 3,5 limpia el rostro del maquillaje y de las impurezas acumuladas durante el día. Proveen hidratación y suavidad adicionales a la limpieza Para todo tipo de piel. Es suave para la limpieza alrededor de los ojos.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
12	CREMA LISADORA CON KERATINA	300ml	53131600	Crema alisadora con Keratina sin formol de 100ml + tratamiento Keratina de 100 ml + shampoo de 100 ml,	para reparar, alisar e hidratar el cabello en profundidad es un conjunto de tratamientos de alisado formulados	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

				registro invima y fecha de vencimiento			
13	CREMA NUTRITIVA	150gr	53131600	Frasco 150 gr.	Regenera la piel reseca expuesta a agentes externos como son el viento, el frio y la polución.Al cabo del tiempo la piel se torna suave y elástica. revitaliza las células de las capas interiores, estimulándolas a producir colágeno y elastina, responsables de la firmeza y elasticidad de la piel.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
14	CREMA PARA MANOS	1000ml	53131600	1 LITRO, para manos y cuerpo, con vitamina E, hidratante, registro invima y fecha de vencimiento	La crema para manos es un producto cosmético cuya función principal es la hidratación. Esta es indicada solo para la zona de las manos pues es una parte del cuerpo muy delicada y requiere un cuidado especial. Tiene propiedades positivas para la salud pues hidrata la piel reseca, áspera, dañada y agrietada	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
15	ESMALTES DIVERSOS COLORES	13,5 ml	53131627	Contenido (13,5ml) 1/2 fl.oz: colores pasteles, colores oscuros, bases, brillos secantes y esmaltes decorativos con pincel, registro invima y fecha de vencimiento	El esmalte de uñas, laca de uñas, barniz de uñas o pintaúñas es un cosmético que tiene como objetivo pintar las uñas de los dedos de las manos y los pies	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

16	Espuma para el cabello	Botella 250 ml	53131626	Espuma fijadora ligera, sin residuos, adecuada para todo tipo de cabello.	Envase metálico con válvula dosificadora.	Secado rápido, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
17	Exfoliante de café	LITRO	53131600	Exfoliante natural para piel.	Color y aroma característico.	Acción exfoliante efectiva. Empaque rotulado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
18	Exfoliante de chocolate	LITRO	53131600	Producto cosmético exfoliante corporal.	Textura granulada homogénea.	Remueve células muertas sin irritar. Envase sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
19	EXTENSIONES DE UÑAS	caja500 und	53131600	500 unidades x caja, flexibles, colores blancas y transparesntes , todos los tamaños diseño en V para frances, diseño en media luna, material plastico ABS, registro invima y fecha de vencimiento	Las extensiones de uñas, también conocidas como "tips" están hechas de plástico y se cortan a la forma de su uña. Estas se pegan directamente sobre las uñas y se revisten con acrílico o gel para fijarlas y garantizarles el acabado.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
20	Gel de construcción transparente	15 GRAMOS	53131600	Gel estructural para refuerzo y alargamiento.	Transparente, viscosidad media-alta.	Alta resistencia y nivelación. Envase hermético.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
21	GEL EN VALVULA	500gr	53131600	500 gramos, sin alcohol, color naranja, densidad compacta fuerte, registro invima y fecha de vencimiento	deal para fijar peinados muy estructurados. Efecto mate y fijación duradera. Gracias a sus componentes no deja el pelo graso	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

22	GEL EXFOLIANTE AVENA	250ml	53131600	Frasco 250 ML	para eliminar las células muertas de la capa córnea. ... El plus añadido de este gel exfoliante es la avena, para evitar los brotes de acne Su propiedad para la piel le viene de maravilla para uniformizar el cutis	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
23	GEL EXFOLIANTE PAPAINA	250ml	53131600	Frasco 250 ML	Es un peeling, para eliminar las células muertas de la capa córnea. ... El plus añadido de este gel exfoliante es la papaína, un enzima que se extrae de la papaya. Su propiedad aclarante para la piel le viene de maravilla para uniformizar el cutis	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
24	Geles semipermanentes colores claros	10ML	53131600	Esmaltes semipermanentes de uso profesional.	Colores uniformes, textura fluida.	Buena pigmentación, curado UV/LED eficiente. Frasco rotulado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
25	GORROS DE BIOSEGURIDAD	paquete 100 und	53131600	Gorros de bioseguridad, paquetes de 100 , desechable	El gorro de enfermera, junto con las mascarillas, los guantes, las batas y los uniformes, ayuda a preservar la asepsia en los quirófanos y le protege de las salpicaduras y otras posibles fuentes de infección.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

26	GUANTES XS, S, M Y L * CAJAS	caja 100 und	53131600	Material latex natural, ambidiestros, no esteriles, desechables, entalcados, manga enrrollada, tallas surtidas de (pequeña o small), (mediana o medium) , CAJA x 100 unidades	tipo examen	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
27	KIT DE UÑAS EN GEL	kit	53131600	Este kit contiene: * Base Universal * Gel Transparente Extremo x 40 g * Gel Super Brillo * Gel Blanco * Pincel Extremo * Pincel punta fina * Lima Super * Lima Negra * Removedor de Esmalte 60cc * Limpiador de uñas * Paquete de pañitos x 50 un * Caja de tips x 100 un * Palos de naranjo * Pegante con pincel 15 Gr * Balanceador de pH * Moldes para extension * Maletín, registro invima y fecha de vencimiento	De excelente calidad.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
28	LACA SECA	312gr	53131600	312 gramos, 11 oz, aerosol, antihumedad, fijacion fuerte, limpia y sin residuos, filtro UV, Vitamina E, registro invima	laca de finalización de peinado que proporciona una fijación fuerte y duradera del cabello. Este spray aporta un	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

				y fecha de vencimiento	control duradero al cabello.	transporte y almacenamiento	
29	LIMAS DE UÑAS DE CARTON	docena	53131600	Material de carton, delgadas, largas rectangulares, grano de 180	180: Sirve para dar largo y forma a la uña natural	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
30	Loción hidratante	Frasco 100 ml	53131626	Tratamiento líquido para restaurar hidratación post-lifting.	Envase PET con atomizador, color transparente.	Hidratación inmediata, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
31	Loción neutralizante	Frasco 100 ml	53131626	Loción para fijar la forma del cabello tras ondulación.	Envase PET, color blanco, tapa de seguridad.	Acción rápida ≤10 min, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
32	Loción onduladora para cabello	Frasco 100 ml	53131626	Solución química para ondulación capilar, fórmula suave.	Envase PET con tapa rosca, etiqueta con instrucciones.	Tiempo de acción ≤15 min, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
33	MASCARILLA AZULENO	250ml	53131610	Frasco 250ml	Para pieles secas y reactivas, hidrata profundamente dejando una sensación refrescante, equilibrando la temperatura y el factor humectante natural.Después de depilación, peeling, microdermoabrasión y limpiezas profundas. Aplicar una gruesa capa de mascarilla y dejar actuar por 20 a 30 minutos. Retirar con abundante agua fría.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
34	Monómero alta resistencia	60ML	53131600	Líquido activador para	Líquido claro, olor característico.	Secado controlado, alta	PRODUCTO CONSUMI

				sistemas acrílicos.		resistencia. Envase seguro.	BLE NO REUTILIZA BLE
35	Paquete de gomas para lifting tallas S, M, L	Paquete	53131627	Gomas de silicona hipoalergénica para lifting de pestañas.	Tallas S, M, L, color transparente.	Flexibilidad mínima 6 meses, empaque en bolsa sellada con 3 pares.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZA BLE
36	Pegante de lifting	Frasco 5 ml	53131626	Adhesivo cosmético para fijar pestañas en el molde de lifting.	Envase con aplicador de precisión, transparente.	Cumplimiento normativo INVIMA, empaque en caja de 12 frascos.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZA BLE
37	PEGANTE DE PESTAÑAS NEGRO	15ml	53131600	Antialergico, 15 ml, color negro, registro invima y fecha de vencimiento	Es ideal para pegar pestañas postizas en tira, se seca rápidamente y es fácil de usar. Aplica una fina capa de pegamento a lo larga de la banda de la pestaña.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZA BLE
38	PEGANTE PARA UÑAS	3 gr	53131600	pegante para uñas de 3 gramos, registro invima y fecha de vencimiento	El pegamento de uñas tiene muchos nombres, desde éste a 'nail glue' o resina adhesiva, dependiendo del país. Pero todos hacen referencia a una solución viscosa que puede presentarse con o sin pincel (similar a un esmalte transparente), para colocar sobre la uña natural y poner después el 'tip' (o uña postiza)	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZA BLE

39	PESTAÑAS POSTIZAS	kit o set de 56 pestañas	53131600	Pestañas postizas de grupitos por 8 pelitos: medidas: pequeñas(Small black ardell o dura lash) medianas (Medium black, ardell o dura lash), largas (Long black, ardell o dura lash), registro invima y fecha de vencimiento	tipo de pestañas que se aplica sobre el párpado en pequeños grupos de pelitos	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
40	Polvo de resina cover	50GRAMOS	53131600	Polvo acrílico para construcción de uñas.	Granulado fino, color homogéneo.	Mezcla uniforme con monómero. Frasco sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
41	Polygel / Acrygel	60 GRAMOS	53131600	Material híbrido para construcción de uñas.	Textura pastosa homogénea, color uniforme.	Alta resistencia, fácil moldeado. Tubo o frasco sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
42	REGENERATHOR O SILICONA	311gr	53131600	311 gramos, registro invima y fecha de vencimiento	Acondiciona las escamas del cabello flecadas por resecamiento, agentes químicos o la fricción constante del cepillo y el calor del secador	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
43	REMOVEDOR DE CALLOS	1000ml	53131627	1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	Removedor de callos. Liquido para ablandar y remover las partes callosas de los pies	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

44	REMOVEDOR DE CUTICULA	1000ml	53131627	1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El removedor de cutícula es un líquido o crema empleado para eliminar el exceso de tejido alrededor de las uñas.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
45	REMOVEDOR DE ESMALTE	1000ml	53131627	1000 ml, con vitamina E, registro invima y fecha de vencimiento	La acetona es un disolvente capaz de quitar el esmalte bastante rápido. Este tipo de ingrediente puedes encontrarlo en diluyentes de pintura, e incluso puede desintegrar plástico con facilidad.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
46	REMOVEDOR DE PESTAÑAS POSTIZAS	10ml	53131627	Ardel-LashFreel 10 ml, reigistro invima y fecha de vencimiento	se compone de una fórmula que ayuda a retirar fácilmente las pestañas postizas de una manera suave y rápida. Elimina el adhesivo de las pestañas postizas de una forma eficaz y sin dolor.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
47	Rollo de cinta de colores para cabello	Rollo	53131627	Cinta textil decorativa para peinados, colores variados.	Ancho 1 cm, largo 10 m, material poliéster.	Resistencia mínima al uso frecuente, empaque en bolsa plástica transparente.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

48	SHAMPOO NEUTRO	3800ml	53131600	sin sal, para toda clase de cabellos tinturados, con filtros UV y proteina de trigo, registro invima y fecha de vencimiento	El champú-neutro es fabricado para conseguir un nivel 5 de pH, el más alto de esta escala, combatiendo tanto la grasa como la sequedad del cabello aportando un aspecto más saludable y brillante a cualquier tipo de pelo.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
49	TINTES CENIZAS VARIOS NUMEROS	unidad	53131600	tintes de 60 gramos No. (6,11), (7,11), (8,11), (9,11), (10,11) (cenizas surtidos), registro invima y fecha de vencimiento	Los tonos ceniza en los tintes de cabello son tonalidades frías que se utilizan para neutralizar los tonos cálidos y anaranjados en el cabello.	El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
50	TINTES COLOR FANTASIA	unidad	53131600	Tintes de 60 gramos, color fantasia fucsia (R66), SURTIDOS, color fantasia azul (R44), color fantasia violeta (R45), color fantasia verde(R22), registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

51	TINTES CORRECTORES O MATIZANTE	unidad	53131600	Tintes de 60 gramos para correctores e intensificadores color (azul 0,40), registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
52	TINTES NATURALES	unidad	53131600	tinte de 60 gramos con amoniaco,proteína de trigo, aloe vera, extracto de miel, registro invima y fecha de vencimiento , color: Rubio extraclaro (10,0)	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
53	TINTES ROJOS VARIOS NUMEROS	unidad	53131600	Tintes de 60 gramos . ALTURAS DE TONOS DEL RUBIO OSCURO, RUBIO MEDIO Y RUBIO CLARO(colores rojisos, violetas), registro invima	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

				y fecha de vencimiento	normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	productos de cosmética capilar	
54	TINTES SUPER-ACLARANTES	unidad	53131600	Tintes de 60 gramos , SUPER ACLARANTES , registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
55	TOALLAS DESECHABLES PARA CABEZA, MANOS Y PIES	caja 50 und	53131600	6 paquetes POR CAJA DE 50 UND capacidad de absorcion de liquidos y aceites	Color blanco, tamaño (42 x 50 cm), O (42*28 CM)	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

56	TONICO FACIAL	250ml	53131600	250 ml, tonico facial, registro invima y fecha de vencimiento	El tónico facial es un producto usado en la cosmética facial como segundo paso de la rutina de limpieza facial. Su función principal es acabar con los residuos de suciedad que han quedado en el cutis, cerrar los poros y refrescar la piel.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
57	TRATAMIENTO o ACONDICIONADOR DE SEMILLAS DE LINO	3000ml	53131609	3000 ml , registro invima y fecha de vencimiento	El tratamiento reestructurante extracto de semillas de lino y esta diseñado para reparar la fibra capilar a cualquier tipo de cabello	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
58	TRATAMIENTO DE ACEITE DE ARGAN OIL	80oz	53131613	8OZ, SUAVIZA LA CUTICULA, PROTEJE LA CUTICULA DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR LOS QUIMICOS, REDUCE EL FRIZZ Y EVITA LAS QUEBRADURAS Y LAS PUNTAS ABIERTAS, registro invima y fecha de vencimiento	Usa un tratamiento con aceite de argán profundamente nutritivo para restaurar el brillo y la vitalidad en tu cabello seco y dañado.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

59	TRATAMIENTO PARA EL CABELLO - TERMOPROTECTOR-FIBRAS DE SEDA	300ml	53131600	Termoprotector para cepillado de 300 ml , registro invima y fecha de vencimiento	El tratamiento fibra de seda presenta una matriz aminoestructural compuesta por una secuencia de amoniacidos, glucosa-nutrientes y proteínas que reducen el daño de la fibra capilar, recuperando sedosidad, controlando el volumen y frizz	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
60	TRATAMIENTO REPOLARIZADORA	500ml	53131600	500 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El Tratamiento Capilar Repolarizador ayuda a prevenir la caída del cabello estimulando su crecimiento. Contiene sustancias lipídicas y ácidos grasos que ayudan a fortalecer la fibra capilar.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
61	UÑAS POSTIZAS	paq500 und	53131600	Uñas naturales plasticas, paquete x 500 unidades, color natural, registro invima y fecha de vencimiento	Los 'tips', moldes o uñas postizas, suelen traer un brillo que hay que eliminar para que se adhieran mejor.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE
62	VELO DE COLAGENO	unidad 70gr	53131600	Mascarilla tipo velo facial dorada en BASE gelatinosa de Bio Colágeno y Ácido hialurónico contiene ingredientes activos Anti stress para	El tratamiento facial de velos de colágeno es hidratante, recuperador, tensor, elastificante y anti edad. Su función principal es renovar los tejidos reforzando la	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE

				reactivar las celulas con un efecto antienvejecimiento dejándola nutrida, tonificada y tersa.	capacidad de hidratación y retención de agua en el interior de las células.		

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

1. Del presente certificado de la disponibilidad presupuestal solo se afectará la suma correspondiente, conforme al análisis del mercado realizado y el presupuesto oficial establecido por Lote y/o Lotes.

2. El proponente deberá tener en cuenta que el SENA Centro de Comercio y Servicios, adjudicará el proceso por la totalidad del presupuesto disponible por Lote y/o Lotes, por lo tanto, el adjudicatario deberá aceptar el contrato por el 100% del presupuesto disponible por Lote y/o Lotes.

3. No se aceptan ofertas parciales, la adjudicación será total por cada lote.

4. Los elementos deben ser de primera calidad, de marcas reconocidas en el mercado, libres de defectos e imperfecciones de fábrica o de los que se pudieran llegar a presentar por traslados.

5. Los precios presentados deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista

6. El oferente se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato.

7. No se aceptarán elementos que no se ajusten o cumplan con las condiciones técnicas, de presentación o composición requeridas.

8. El proponente debe asumir el costo del transporte de los elementos hasta el sitio de entrega, de igual forma debe asumir los costos de transporte de las devoluciones de los bienes que presenten novedades por garantía o mala calidad.

9. El oferente deberá certificar bajo la gravedad del juramento que garantizará la oportunidad en la entrega de los productos a partir del momento (diario y/o semanal) en el que sean requeridos por la entidad.

10. La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems, atendiendo las especificaciones esenciales con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial,

no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

NOTA: Teniendo en cuenta que el contrato a suscribir tendrá un precio fijo ejecutado a monto agotable por lote, la evaluación del precio se hará sobre el precio que resulte de la sumatoria de los valores unitarios de los productos requeridos por lote objeto de compraventa. Así las cosas, la evaluación se hará a la propuesta que oferte el menor precio por lote resultante de la sumatoria de los valores unitarios de los elementos señalados en este numeral.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida
7) El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.
8) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
9) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
10) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
11) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
12) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.

13) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
14) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
15) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA
16) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
17) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1- Entregar los productos al SENA de manera oportuna y pertinente, en el tiempo establecido dentro del documento contractual, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas en los documentos precontractuales y el contrato.
2- Hacer entrega exclusiva de los productos ofertados en la propuesta con identidad de referencias, cantidades y valores, de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas aceptadas.
3- Garantizar la calidad de los bienes suministrados o servicios prestados.
4- Programar junto con el Supervisor del contrato, el desarrollo de cada una de las actividades de entrega de materiales de acuerdo a las fechas definidas por el supervisor que asigne el SENA.
5- El SENA a través del supervisor podía rechazar los bienes entregados si estas no cumplen con las especificaciones establecidas o por defectos de fábrica. Así mismo el contratista deberá aceptar dichas devoluciones y queda obligado a reemplazarlas en un término no mayor de tres (3) días hábiles contados a partir de la devolución.
6- Garantizar el desarrollo a satisfacción del objeto en las condiciones técnicas, económicas y financieras de conformidad con los anexos, pliego de condiciones, la propuesta presentada y contrato del presente proceso.
7- Verificar la calidad de los elementos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho de los mismos, asegurando una alta y excelente calidad.
8- El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su 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.
9- De requerirse el contratista deberá contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, transporte y entrega de los materiales de formación por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en dicho proceso cuente con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza.
10- Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las

evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.

11- Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Presentar el pago de la seguridad social (EPS, Pensión y ARL este último de acuerdo con el riesgo de la actividad que se va a realizar) de las personas que ejecutan el contrato incluyendo, entrega de la mercancía, presentar la matriz IPER (identificación de peligros y evaluación de riesgo), entrega de elementos de protección y capacitación al personal, para el ingreso se debe solicitar autorización.

2) Garantizar que el personal encargado de la entrega cargue, descargue o instalación (si aplica) de los bienes utilice los elementos de protección personal requeridos para sus labores.

3) Entregar copia de las fichas técnicas de cada producto requerido por el SENA donde se pueda verificar las condiciones técnicas para cada ítem.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

A. Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)
B. Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del

gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de hasta el 30 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación, contados a partir de la firma de la respectiva acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución (Registro Presupuestal y Aprobación de la Garantía Única).

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución será el Municipio de Ibagué en las instalaciones del Centro de Comercio y Servicios, ubicado en la sede del SENA Regional Tolima, ubicada en la Transversal 1 No. 42-244.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Ibagué del departamento del Tolima.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato en PAGOS PARCIALES, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobro del objeto del presente contrato, el supervisor expide certificación y verificará que la facturación corresponda a las tarifas establecidas en el contrato, así mismo la factura deberá cumplir con los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de 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 GCCONF-046 V.04 11 12 GCCON-F-046 V.04 supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC El pago de la factura se realizará dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presentación de los siguientes documentos:

	1. Factura de venta, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante y firmada por el funcionario que ejerza la función de supervisión del contrato. Si el contratista está obligado a facturar IVA debe anexar copia de la factura. **2.** En concordancia con la Directiva Presidencial 9 de 2020, a partir del 1º de abril de 2021 todos los proveedores o contratista obligados a facturar electrónicamente deberán entregar Factura Electrónica, Notas Debito o Notas Crédito, como requisito necesario para el pago de bienes y/o servicios contratados, conforme con lo señalado en el Decreto 358 de marzo de 2020 y en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN. **3.** Informe y recibido a satisfacción de entrega y cumplimiento de las obligaciones estipuladas para el contratista, expedido por el funcionario a cargo de ejercer las funciones de supervisor del contrato. **4.** Acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente a la ejecución del contrato Acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, acompañado de las planillas de pago donde el SENA pueda verificar la liquidación y pago de aportes a pensión y otros aportes del período (mes) correspondiente a la entrega de los bienes y/o servicios contratados y por ende facturados. **5.** Certificado de cuenta bancaria del beneficiario del pago con fecha de expedición no mayor a 30 días. **6.** Resolución de Facturación (autorización de facturación) expedida por la DIAN con vigencia no mayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular Nº01-3-2020-000054, o la que la sustituya donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL: GF_NIT_RP_MES_AÑO_PDF GC_NIT_RP_MES_AÑO_PDF Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato PDF o en ZIP. Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales

	no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social. Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro. Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_Nº Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Solamente se confirma el "registro de la factura", cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II, en ese momento se dará enviar a la entidad. sí comete error, borre el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro pago, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazarla solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Los pagos que el SENA se comprometa a efectuar están sujetos a disponibilidad de PAC, de acuerdo con las asignaciones realizadas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por intermediación de la Dirección General y en concordancia a las normas vigentes. Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retención por parte del SENA Según lo estipulado en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, el SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no son acompañadas de los documentos requeridos para el pago, el término para el pago comenzará a contarse a partir de la fecha en la que se haya aportado el último de los documentos y estén todos diligenciados correctamente. Las demoras que se presenten en estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho a pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

	Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. **Cargas Tributarias**: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como Retención en la Fuente, RETEICA, RETEIVA y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**		**NO:**	X	

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	
	NO:	**X**

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El ordenador del gasto a través de la Plataforma SECOP II designará el supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.07, Código GCCON-M-002 de octubre de 2025.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la como supervisor del contrato, a un funcionario idóneo, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía de conformidad con Numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, este último modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011; artículo 2 de la ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por los artículos 1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015. Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de mínima cuantía, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas.

Así las cosas, conforme a lo señalado en la Circular 3-2026-000010, expedida por el SENA del 13 de enero de 2026, se establecieron las cuantías de la vigencia 2026 en las modalidades de selección del Sena, para lo cual se determinó que la mínima cuantía será hasta 100 SMLMV, correspondiente a la suma de **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($175.090.500,00)**; teniendo en cuenta que el presupuesto del presente proceso es inferior a la suma antes referida, en razón a la cuantía la modalidad aplicar en el presente proceso de selección es MINIMA CUANTIA.

De conformidad con el decreto 1082 de 2015, en todo caso la verificación de los requisitos se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el presente decreto. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

Así las cosas, si tomamos la cuantía de este proceso que se encuentra establecida por valor **CUARENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS ($44.000.000) M/CTE.** incluido IVA, se puede concluir que el valor es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), razón por la cual SI es procedente la realización de convocatoria para limitación de MiPymes.

Sin embargo y atendiendo que el presente proceso se adelantará por lote el valor se distribuirá de la siguiente manera:

LOTE 1. PRODUCTOS DE COCINA

El presupuesto total del LOTE 1 del contrato será hasta por la suma de **VEINTICINCO MILLONES DE PESOS ($25.000.000),** y se suscribirá bajo la modalidad de monto agotable con precios unitarios fijos; incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

LOTE 2. PRODUCTOS DE BELLEZA

El presupuesto total del LOTE 2 del contrato será hasta por la suma de **DIECINUEVE MILLONES DE PESOS MCTE ($19.000.000),** y se suscribirá bajo la modalidad de monto agotable con precios unitarios fijos;

incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Al escoger dicha modalidad no se atenta contra los principios de selección objetiva, publicidad, pluralidad de oferentes, pues los estudios previos y pliego de condiciones, tiene en su composición, todos los lineamientos estipulados en la Ley 80 de 1993, Decreto ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015, modificado con el artículo primero del Decreto 1860 de 2021.

No obstante, lo anterior, y atendiendo al valor estimado del presente proceso de contratación, el mismo se encuentra dentro del umbral definido para la modalidad de mínima cuantía, razón por la cual, conforme al marco normativo vigente, prima la aplicación de la modalidad de selección de mínima cuantía, al no configurarse la obligación legal de adelantar el proceso a través de Acuerdo Marco de Precios.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:					
SI APLICA					
De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional. ***(Decreto 1860 de 2021, artículo 2)***	*SI*	*X*	*NO*		

Conforme con lo establecido en el artículo 5 del decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario Del Sector Administrativo De Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30,31,32,34 y 35 de la ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones" *"(…) Artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015.*	*SI*	*X*	*NO*		

Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así: *"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias Limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:* *1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.* *2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.* *Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.* *Parágrafo. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo. (…)* *Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:* *1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.* *2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.* *Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.* *Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.* *Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el					

cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada. *Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.* *Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas (…)"* ***Regulación de las convocatorias limitadas a Mipymes en el ámbito territorial en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1860 de 2021.*** *El artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 establece nuevas reglas sobre la promoción al desarrollo en la contratación estatal. Concretamente, modifica el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, prescribiendo lo que se indica a continuación: "i) Encomienda, con carácter imperativo, al gobierno nacional definir las condiciones y los montos para que las entidades estatales – cualquiera sea su régimen contractual –, los patrimonios autónomos constituidos por aquellas y los particulares que administren recursos públicos efectúen convocatorias limitadas a Mipymes en los procesos de contratación. Y agrega que estas convocatorias se pueden realizar también en el ámbito municipal o departamental en el que se ejecute el contrato.* *A partir de lo anterior, el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 sustituyó íntegramente el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007.* *Ahora bien, respecto a la posibilidad de realizar limitación a las Mipymes territoriales, el decreto 1860 de 2021 dispuso: artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. "De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos,* ***pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato****. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo". El cual ya se enuncio previamente.* *Puede decirse, entonces, que el Decreto 1082 de 2015 regula la limitación de convocatorias a Mipymes en dos normas distintas, las cuales, sin embargo, deben leerse conjunta y armónicamente. Por un lado, la que prevé los requisitos generales para que la entidad limite sus convocatorias a Mipymes nacionales «infra literal a» y, por el otro, la que establece la posibilidad de regular la convocatoria a Mipymes nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato «infra literal b».* *Igualmente, se debe precisar que el artículo 2.2.1.2.4.2.3. del Decreto 1082 de 2015 se refiere a las «Mipyme nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato» «cursivas propias», esto es, al «domicilio» y no a las «sucursales». Esta*					

distinción es importante porque el beneficio normativo únicamente aplica en el lugar en el que la Mipyme tiene su «domicilio», y no en donde tiene sucursales. *El artículo 263 del Código de Comercio define las sucursales como «los establecimientos de comercio abiertos por una sociedad, dentro o fuera de su domicilio, para el desarrollo de los negocios sociales o parte de ellos, administrados por mandatarios con facultades para representar la sociedad». Nótese que la norma se refiere a los conceptos de «sucursal» y «domicilio» de forma diferente, de lo que se deriva que las sociedades comerciales tienen un domicilio y puede tener una o varias sucursales.* *La norma reglamentaria coincide con la redacción del parágrafo 1 del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, según el cual, sí es posible limitar convocatorias a la participación de Mipymes «[…] del ámbito municipal o departamental correspondiente al de la ejecución del contrato». En tales términos, la norma citada sólo contempla la posibilidad de limitar convocatorias a Mipymes con domicilio en esos dos tipos de entidades territoriales.* ***En conclusión**, el centro de comercio servicios del Sena Regional Tolima con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto normativamente y la potestad de realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato; y con el fin de garantizar el objeto de las normas de orden superior especialmente delinear un enfoque regionalizado de acuerdo a las realidades socioeconómicos de cada región, dará prevalencia a la limitación de Mipymes colombianas con limitación territorial que posean su domicilio en el municipio o departamento donde se ejecutara el contrato, Además, las normas de contratación permiten que las Mipymes nacionales puedan beneficiarse de la ejecución de un contrato dentro de la entidad territorial en la que tienen su «domicilio».*					

El umbral de MiPymes para el 2024 es de $ $511.708.497

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

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

3.2.1 Forma de acreditación

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

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

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

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

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.
Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

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

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato para el LOTE 1 será hasta por la suma de **VEINTICINCO MILLONES DE PESOS ($25.000.000) M/CTE.** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

El valor estimado del contrato para el LOTE 2 será hasta por la suma de **DIECINUEVE MILLONES DE PESOS ($19.000.000) M/CTE.** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, El Centro de comercio y servicios adelantó un estudio de mercado a precios unitarios, en donde se estimó que el valor para “**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA CONFORMACIÓN Y ENTREGA DE MALETINES DE FORMACIÓN DESTINADOS A TRES (3) PROYECTOS ASOCIATIVOS Y SIETE (7) PROYECTOS**

INDIVIDUALES, EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN LA VIGENCIA 2026.", tal como se evidencia en el documento anexo Análisis del sector, el cual forma parte integral del presente documento. **VER ANEXO ESTUDIO DE MERCADO LOTE 1 Y 2.**

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

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	**$44.000.000**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
8426	11/06/2026	2026-12-31	931010	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS	NACION	CUARENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE	$ 44.000.000

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
				COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL			

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

En los términos del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, la adjudicación del presente proceso será por el valor total por lote de manera independiente de la oferta de menor valor ofertado por lote, previo cumplimiento de requisitos habilitantes.

5.1.1 Lotes

El presente proceso cuenta con 2 lotes distribuidos así:

NOMBRE DEL LOTE	VALOR
LOTE 1 PRODUCTOS DE COCINA	**$25.000.000**
LOTE 2 PRODUCTOS DE BELLEZA	**$19.000.000**

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

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

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

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

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

5.2.1.1 *Formato – Carta de presentación de la oferta*

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

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

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

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

5.2.1.2 *Documento de identificación*

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

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

5.2.1.3 *Documento que acredite la situación militar definida*

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: i) copia de la libreta militar; o ii) certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o iii) declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o iv) cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

5.2.1.4 *Certificado de existencia y representación legal*

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

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

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá

anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.2.1.5 *Documento de constitución del consorcio o la unión temporal*

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

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

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

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

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

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

5.2.1.6 *Registro Único de Proponentes (RUP)*

NO APLICA

5.2.1.7 *Registro Único Tributario (RUT)*

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

5.2.1.8 *Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales*

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

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

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

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma

previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

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

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

Personas naturales

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

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

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

5.2.1.9 *Garantía de seriedad de la oferta*

NO APLICA

5.2.1.10 *Certificado de antecedentes fiscales – CGR*

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

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

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

5.2.1.11 *Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN*

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

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

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

5.2.1.12 *Certificado de antecedentes judiciales*

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

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

5.2.1.13 *Certificado del Registro nacional de medidas correctivas*

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

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

5.2.1.14 *Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales*

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

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

5.2.1.15 *Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM*

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

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

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

5.2.1.16 *Certificación Bancaria*

El proponente ya sea persona natural o jurídica, deberá presentar certificación bancaria expedida por la respectiva entidad financiera, con fecha de expedición no mayor a 30 días anteriores a la presentación de la propuesta, que contenga: número de cuenta, nombre o razón social de identificación del beneficiario proponente, banco.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, deberán presentar dicho documento solo en caso de que les sea adjudicado el contrato.

5.2.2 De carácter técnico

a) EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El oferente deberá certificar hasta dos (02) contratos terminados a la fecha del cierre del proceso, cuyo objeto esté relacionado para el lote 1 con suministro y/o compraventa de elementos de cocina y para el lote 2 con suministro y/o compraventa de elementos de belleza y/o peluquería, y cuyo valor sumado sea igual o mayor al 100% del valor del presupuesto asignado en el presente proceso para cada lote.

Con el propósito de dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación del siguiente criterio habilitante diferencial para MiPymes, precisando que ello se encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial (MiPymes) y que este es excluyente con relación a los requisitos habilitantes técnicos (experiencia) definidos en el párrafo anterior para los demás oferentes que no cumplen con dicha calidad.

El criterio habilitante (experiencia) diferencial para efectos del presente proceso, es: El proponente o proponentes que acrediten su calidad de MiPymes en los términos indicados por el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, deberán acreditar su experiencia, con la presentación de mínimo uno (1) y máximo tres (3) certificaciones de contratos, ejecutados y terminados con entidad pública o privada, cuyo objeto esté relacionado con el presente proceso de selección, en donde la sumatoria de la experiencia acreditada en SMMLV sea igual o superior al 100% del Presupuesto Oficial Asignado al proceso. Este aplica por lote.

Los contratos aportados para la acreditación de la experiencia deben ser legibles.

En caso de que los contratos con los cuales el proponente acrediten la experiencia no satisfagan el requisito a cumplir, se calificará la propuesta como NO HABIL.

5.2.2.1.1 REQUISITOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA

El proponente podrá acreditar este requisito aportando las certificaciones y el acta de liquidación que deberá contener:
a) Nombre y NIT de la empresa contratante
b) Nombre del contratista
c) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta.
d)Número del contrato
e)Objeto del contrato
f)Fecha de suscripción (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año) y/o
g) Plazo
h) Valor total del contrato
i) Valor ejecutado del contrato
j) Cargo y firma de quien expide la certificación.
k) Firma del funcionario competente.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, o ésta no sea legible, el proponente deberá anexar el contrato y el acta de liquidación de este, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.

No será considerada la experiencia que se pretenda acreditar con contratos de administración delegada.
Si el Proponente en condición de Régimen Común que pretenda acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, deberá aportar la Factura de Venta y Resolución de facturación expedida por la DIAN de la vigencia fiscal que se esté acreditando.

Si el Proponente en condición de Régimen Simplificado que pretenda acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, deberá aportar la Cuenta de Cobro y/o Documento Equivalente, respaldado con su Registro Único Tributario RUT del año fiscal que permita validar su condición tributaria.

Cada Certificación de contrato y acta de liquidación se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación.

Los contratos deben haber terminado antes de la fecha de cierre del Proceso de Contratación y NO debe haberse impuesto alguna multa, cláusula penal, caducidad o haberse declarado algún siniestro, so pena de que dichos contratos no se tengan en cuenta para acreditar la experiencia. Esta regla no se aplicará en caso de que solo se haya declarado el siniestro de la póliza de responsabilidad civil extracontractual.

En el evento en que el proponente presente certificaciones de experiencia en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente deberá en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación, ó presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Si se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el Valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que 41

corresponda a la fecha de iniciación del respectivo contrato. Para efectos de calcular el valor ejecutado se tendrá en cuenta el valor reportado en el RUP. Si el contrato que se pretende hacer valer contiene varios proyectos o la prestación de servicios diferentes a los que se requiere para acreditar la experiencia aquí requerida, se tendrá en cuenta el valor pagado por la ejecución de las actividades que se pretenden acreditar para el presente proceso, para lo cual se deberá aportar certificación discriminando dichos valores. Si el contrato que se acredita se realizó a través de un contrato ejecutado por un consorcio o unión temporal, el valor ejecutado se calculará teniendo en cuenta el porcentaje de participación que hubiese tenido en el mismo.

No se Aceptarán:

- Certificaciones de contratos en donde se acredite que el contrato se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
- Certificaciones suscritas por supervisores o interventores externos a la entidad contratante.
- Certificaciones de interventoría

En el evento que las certificaciones no contengan la Información que permita su verificación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o de los documentos soporte que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

1. Si el contrato se suscribió en consorcio o unión temporal se podrá acreditar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo respectivo.
2. La fecha de iniciación de la ejecución del contrato se podrá acreditar con la copia del acta de iniciación, de la orden de iniciación o con el documento previsto en el contrato.
3. La fecha de terminación de la ejecución del contrato se podrá acreditar con copia del acta de recibo final a satisfacción, acta de liquidación o con el documento previsto en el contrato.

Si a partir de la certificación y de los documentos de soporte de esta el proponente no acredita toda la información solicitada, el SENA pedirá la documentación que considere conveniente. La no presentación de la (s) certificación (es) contrato y acta de liquidación que acredite (n) la experiencia será motivo para que la propuesta sea INHABILITADA TÉCNICAMENTE.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente a efecto de determinar el cumplimiento de este requisito. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

NOTA 1: LA DOCUMENTACIÓN DEBE EXPRESAR LOS DATOS DE FORMA CLARA E INEQUÍVOCA DE TAL FORMA QUE LA ENTIDAD NO TENGA QUE REALIZAR DEDUCCIONES O INFERENCIAS DE SU CONTENIDO.

NOTA 2: Por parte de los consorcios y uniones temporales o cualquier otra forma asociativa permitida por las normas de contratación estatal, la experiencia podrá ser acreditada por cualquiera de los integrantes que la tengan.

NOTA 3: La valoración de cumplimiento de los contratos en lo que respecta a su valor, se llevará a cabo con el cálculo del valor total de los mismos en contraste con el salario mínimo legal vigente para el año en el que se hayan desarrollado las actividades contenidas en los mismos.

CÁLCULO DEL VALOR EJECUTADO:

Si se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el Valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de iniciación del respectivo contrato.

Para efectos de calcular el valor ejecutado se tendrá en cuenta el valor reportado tanto en las certificaciones o en las actas de liquidación o lo facturado. Si el contrato que se pretende hacer valer contiene varios proyectos o la prestación de servicios diferentes a los que se requiere para acreditar la experiencia aquí requerida, se tendrá en cuenta el valor pagado por la ejecución de las actividades que se pretenden acreditar para el presente proceso, para lo cual se deberá aportar certificación discriminando dichos valores. Si el contrato que se acredita se realizó a través de un contrato ejecutado por un consorcio o unión temporal, el valor ejecutado se calculará teniendo en cuenta el porcentaje de participación que hubiese tenido en el mismo.

DE CARÁCTER TECNICO

1) El proponente deberá certificar bajo la gravedad del juramento que garantizará la calidad de los productos y lo hará en la propuesta, con la manifestación de que los productos a suministrar serán de excelente calidad y que cumplen con todas las especificaciones de presentación y empaque de los productos ofertados, conforme a lo establecido en las normas que rigen la materia; el rótulo o etiqueta de los productos deberá contener la información básica exigida por la autoridad competente que regula la materia. **(APLICA PARA EL LOTE 1 Y**
2) El proponente deberá aportar los soportes de los registros Sanitarios de los alimentos vigentes al momento de presentación de la propuesta, así como el Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al proponente cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". **(APLICA PARA EL LOTE 1).**
3) El oferente deberá certificar bajo la gravedad del juramento que garantizará la oportunidad en la entrega de los productos a partir del momento (diario y/o semanal) en el que sean requeridos por la entidad. **(APLICA PARA EL LOTE 1 Y 2)**

5.2.2.2 *De seguridad y salud en el trabajo (aplica para ambos lotes)*

REQUISITOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**ETAPA**
En relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo todos los proponentes deberán adjuntar: Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. 2. Opción 2:	**PRECONTRACTUAL**

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%.	
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	**PRECONTRACTUAL**
El contratista deberá garantizar que los alimentos y materias primas sean transportados y entregados en condiciones sanitarias y de conservación adecuadas, de acuerdo con la naturaleza de cada producto, garantizando su integridad, identificación, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento y transporte aplicables.	**PRECONTRACTUAL**

5.2.2.3 *<u>De gestión ambiental (aplica para ambos lotes)</u>*

No aplica.

5.2.3 De carácter financiero

NO APLICA

5.2.3.1 *<u>Capacidad financiera</u>*

NO APLICA

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA

5.3.1 Oferta económica

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

La oferta económica debe ser clara y verificable aritméticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido (sin que el valor total de la oferta económica sobrepase los valores incluido IVA establecidos por la Entidad en el estudio de mercado como precio promedio del valor total de este). Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, son a cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se presenten deberán considerar tales conceptos.

El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) Para la presentación de la propuesta económica, se debe diligenciar el Anexo suministrado por la entidad. Este debe diligenciarse en forma clara y completa, indicando el valor de cada ITEM (incluido IVA) **los cuales no deben sobrepasar el precio del valor total establecidos por la Entidad dentro del presente proceso en el estudio de mercado (incluido el IVA) so pena de rechazo.**

b) **El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así como los gastos directos o indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractua**l.

c) En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. **NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.**

La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas presentadas será el documento de oferta económica que se encuentre cargado en el Secop 2.

5.3.4. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta será presentada de forma electrónica a través de la plataforma del SECOP II, para lo cual el Oferente deberá estar registrado como se establece en la guía que para el efecto publicó la agencia nacional de contratación Colombia Compra Eficiente en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170407_guia_registro_proveedor.pdf.

El oferente deberá elaborar la Oferta de acuerdo con lo establecido en el presente Estudio Previo y anexar la documentación exigida. El oferente deberá tener en cuenta que con la presentación de su Oferta se entiende que acepta y cumple con las condiciones técnicas mínimas requeridas.

Los Proponentes presentarán las propuestas a través de la plataforma SECOP II, de conformidad al cronograma del proceso.

Se debe presentar carta de presentación de la propuesta en el formato adoptado por el Sena (GCCON-F-061CartadepresentaciondelaPropuestaV02, o la versión vigente) en la cual se incorporan las acciones requeridas por la entidad para su presentación en la plataforma transaccional de Secop 2.

Los proponentes plurales deben presentar su oferta a través de su cuenta de proponente plural para que sea válida y pueda ser evaluada. Tener en cuenta las guías de Colombia Compra Eficiente para proponentes Plurales.

RECUERDE todos los documentos como observaciones al proceso, documentos de subsanación, aclaraciones y observaciones al informe de evaluación deberán ser presentados a través del SECOP II. Por lo expuesto, revise y aplique las guías elaboradas y publicadas en la plataforma.

5.3.5. INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, comuníquese a la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente ANCCE, e informe de una posible falla atribuible al SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 745 67 88 en la ciudad de Bogotá D.C., y 01 800 520808 para el resto del país.

En todo caso, deberá agotar el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II, vigente.

El correo electrónico para informar a la Entidad previo a la hora y fecha prevista para el cierre es: contrataciontolima@sena.edu.co con los datos requeridos en el protocolo mencionado. Se aclara que todo el proceso contractual será llevado en la plataforma del SECOP II y que solo se llevará a cabo este procedimiento si existe certificado de indisponibilidad de Colombia Compra Eficiente.

5.3.6. REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS

a) Mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrá modificar el proceso.
b) Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index

c) Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación del proceso, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto. En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de este Estudio Previo sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.

d) Límite para la expedición de adendas: El SENA podrá expedir adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior, al vencimiento del plazo para presentar Ofertas a la hora fijada para tal presentación. Sin embargo, este término no se aplicará a la modificación de las fechas o términos establecidos para las etapas posteriores al cierre, que también se harán mediante adendas.

e) En aquellos casos en que exista indisponibilidad, y la Entidad Estatal no pueda realizar una Adenda, la Entidad Estatal podrá realizarla dentro de las 12 horas hábiles siguientes a la publicación del Certificado de Indisponibilidad.

Una vez publicada la ADENDA el proponente deberá descargarla y presentar nuevamente su oferta en caso de que ésta ya hubiese sido presentada por el oferente en la plataforma.

5.3.7. FORMA DE EVALUACIÓN

La evaluación y escogencia se hará por la totalidad de los ítems por lote atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

La verificación y la evaluación de las Ofertas será adelantada por quienes sean designados por el Ordenador del Gasto, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos habilitantes del oferente ubicado en el primer lugar del orden de revisión.

En todo caso el orden de revisión está definido por el menor precio ofertado por lote en el valor total de la propuesta incluido IVA.

De acuerdo con el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el evento en que el oferente que ofertó el menor precio cumpla con los requisitos habilitantes se procederá a la Aceptación de la Oferta, de lo contrario se verificarán los requisitos habilitantes del oferente que presentó el segundo menor precio y así sucesivamente.

5.3.8. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE

Se entenderá que hay empate cuando dos o más Ofertas presenten un idéntico precio de Oferta económica, bajo el anterior criterio, la Entidad aplicará los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 *"Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia",* conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015.

5.3.9. DOCUMENTOS SUBSANABLES

Conforme a lo establecido en las normas vigentes para contratación estatal, serán subsanables los requisitos y documentos que no sean o hagan parte de los factores de habilitación y escogencia; en todo caso, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad y dentro del término establecido en el cronograma.

- El SENA podrá solicitar la subsanación y/o aclaración de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las Ofertas y los oferentes deberán allegarlos en el término señalado por el comité evaluador en el informe de evaluación, de no hacerlo su oferta será rechazada.
- Las subsanaciones requeridas en las evaluaciones serán comunicadas a través de la plataforma SECOP II.

Las respuestas se presentarán a través de la plataforma SECOP II dentro del término indicado, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

6. OTROS ASPECTOS

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

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el DIEZ (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad de los bienes suministrados:** por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.

X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

9. ACUERDOS COMERCIALES

En atención a la modalidad de contratación, para el presente proceso no aplican los acuerdos comerciales vigentes, de conformidad con lo establecido en el Anexo 4: Lista de excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales, establecida en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, versión M-MACPC14 de Colombia Compra Eficiente, que establece: "Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado."

10. ANEXOS

1. Justificación de la necesidad
2. Análisis del sector
3. Estudio de mercado
4. CDP
5. Certificación PAA
6. Ficha técnica zonas protegidas

El presente documento se suscribe en el mes de septiembre de 2026.

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Revisó componente jurídico: María Alejandra Diaz Vidales – Apoyo Jurídico Centro de Comercio y Servicios.

Revisó componente Técnico: Orlando Vidal Morales– Contratista Centro de Comercio y servicios

Revisó componente Técnico: Edwin Eliel Martínez – Contratista Centro de Comercio y servicios

Revisó componente HYSI-SST: Tania Guevara Angarita – Profesional Contratista Centro de Comercio y Servicios.

Revisó componente Ambiental: Carlos Andrés Rubiano – Dinamizador Ambiental y Energético.