REF: SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO – MATERIALES DE FORMACIÓN ENI, VIGENCIA 2026.

El Centro de Atención Integral al Campesino (CAIC) - Regional Cesar - Servicio Nacional De Aprendizaje (SENA), de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso con las siguientes condiciones:

ADVERTENCIA: La presente cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituyen en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. OBJETO DE CONTRATACIÓN: *Suministro de materiales de formación profesional, para las acciones de formación pedagógicas para instructores según programación de la Escuela Nacional de Instructores ENI.*

2. VALIDEZ DE PRECOTIZACIÓN: 90 días hábiles

3. FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: Tres (3) días hábiles, una vez publicado en el SECOP II.

1. VISITA TECNICA O EN SITIO: Los proveedores interesados en cotizar o participar en la presente Solicitud de Información a Proveedores (SIP) podrán acudir al Centro de Atención Integral al Campesino (CAIC) - Regional Cesar - Servicio Nacional De Aprendizaje (SENA) o lugar donde se ejecutará los bienes o servicios objeto de la actividad a contratar.

   Para el efecto, los proveedores interesados en cotizar o participar en la presente Solicitud de Información a Proveedores (SIP) podrá asistir por medio de un representante debidamente autorizado quien deberá presentar una carta firmada por el representante legal de la sociedad, en los rangos de fecha y hora definidos dentro del documento de invitación con el fin de tener un panorama mucho más exacto del bienes o servicios objeto de la actividad a contratar y permita estructurar su propuesta. Cabe resaltar que esta visita técnica no es obligatoria, aclarando que los proveedores interesados en cotizar o participar en la presente Solicitud de Información a Proveedores (SIP) que no asista, pero presente propuesta deberá acogerse a las condiciones técnicas descritas tanto en el documento de invitación como en todos sus anexos, sin lugar a excepción alguna y asumiendo de manera estricta que dentro los valores propuestos incluirán el costo global de bienes o servicios de todos y cada uno de los equipos a intervenir o suministrar.

   Del mismo modo, los proveedores interesados en cotizar o participar en la presente Solicitud de Información a Proveedores (SIP) deben allegar por medio del SECOP II, carta autorizada

firmada por el representante legal de la sociedad, indicando nombres y apellidos completos, tipo de documento, numero de documentos, facultades; adjuntando fotocopia del certificado de existencia y representación legal de la sociedad o establecimiento.

2. LUGARES O MEDIOS PARA PRESENTAR LA PRECOTIZACIÓN:

Los proveedores del servicios o bienes a contratar podrá utilizar cualquiera de estos medios para hacer llegar la cotización:

- PLATAFORMA DEL SECOP II
- Correo: contratoscesar@sena.edu.co
- Con copia a los siguientes correos: cagutierrezd@sena.edu.co, rlmartinez@sena.edu.co
- Dirección radicación correspondencia: Centro de Atención Integral al Campesino (CAIC) - Regional Cesar - Servicio Nacional De Aprendizaje (SENA), ubicado en el Kilómetro 7 vía La Paz-Cesar.
- Unidad de Archivo y correspondencia.

Todas las Pre cotizaciones deben tener como REFERENCIA: MATERIALES DE FORMACIÓN ENI - CAIC, VIGENCIA 2026.

La cotización debe presentarse en cantidades unitarias, se debe tener en cuenta que el contrato se adjudicará por el valor del presupuesto asignado y se realizará por el método de monto agotable.

Presentar la cotización en el modelo que se describe a continuación:

Ítem	Descripción Técnica del y/o Servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Código UNSPSC	VR UNIT	VR TOTAL	
					A	B	A X B
	SUSBTOTAL						SUMATORIA
	IVA						XXXXXXX
	TOTAL						XXXXXXX

Presentar la cotización en formato Excel.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Las especificaciones técnicas se encuentran descritas en el anexo técnico del proceso, y corresponde a los materiales de formación que se requieren para las capacitaciones que se mencionan a continuación:

FORMATO INTERNO SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE LAS NACIONES UNIDAS Vs. 14_1 - Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)					
Código UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
10121500	A - (Material Vivo Animal y Vegetal)	10. Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	12. Comida de animales	15. Pienso para ganado	
11162111	B - (Materias Primas)	11. Material Mineral, Textil y Vegetal y Animal No Comestible	16. Tejidos y materiales de cuero	21. Tejidos o telas especiales	11. Malla
12161503	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	15. Indicadores y reactivos	03. Kits de reactivos
12161601	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	16. Catalizadores	01. Catalizadores ácidos
12162201	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	22. Anti-oxidantes	01. Ácido ascórbico
12163800	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	38. Limpiadores químicos	
12164501	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	45. Aditivos de alimentos y fármacos	01. Preservativos de alimentos
12164502	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	16. Aditivos	45. Aditivos de alimentos y fármacos	02. sabores o extractos

12191502	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	19. Solventes	15. Solventes hidrocarbonatos	02. Disolventes alifáticos
12352005	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	20. Compuestos aromáticos y alifáticos	05. Compuestos aromáticos o heterocíclicos
12352104	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	21. Derivados orgánicos y compuestos sustituidos	04. Alcoholes o sus sustitutos
12352106	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	21. Derivados orgánicos y compuestos sustituidos	06. Ácidos orgánicos o sus sustitutos
12352107	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	21. Derivados orgánicos y compuestos sustituidos	07. Sales orgánicas o sus sustitutos
12352115	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	21. Derivados orgánicos y compuestos sustituidos	15. Cetonas o quinonas o sus sustitutos
12352204	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	22. Productos bioquímicos	04. Enzimas
12352300	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	23. Compuestos inorgánicos	

12352301	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	23. Compuestos inorgánicos	02. Sales metálicas inorgánicas
12352302	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	23. Compuestos inorgánicos	03. Óxidos inorgánicos
12352316	B - (Materias Primas)	12. Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	35. Compuestos y mezclas	23. Compuestos inorgánicos	16. Hidróxido de sodio
14111703	B - (Materias Primas)	14. Materiales y Productos de Papel	11. Productos de papel	17. Productos de papel para uso personal	03. Toallas de papel
20101700	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	20. Maquinaria y Accesorios de Minería y Perforación de Pozos	10. Maquinaria y equipo de minería y explotación de canteras	17. Trituradoras, quebrantadoras y amoladores	
20142900	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	20. Maquinaria y Accesorios de Minería y Perforación de Pozos	14. Equipo de producción y operación de petróleo y gas	29. Tanques y recipientes almacenadores	
20142904	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	20. Maquinaria y Accesorios de Minería y Perforación de Pozos	14. Equipo de producción y operación de petróleo y gas	29. Tanques y recipientes almacenadores	04. Tanque plástico
21102007	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	21. Maquinaria y Accesorios para Agricultura, Pesca, Silvicultura y Fauna	10. Maquinaria y equipo para agricultura, silvicultura y paisajismo	20. Maquinaria agrícola para limpieza, selección o clasificación	07. Clasificadora de frutas

22101714	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	22. Maquinaria y Accesorios para Construcción y Edificación	10. Maquinaria y equipo pesado de construcción	17. Componentes de equipo pesado	14. Kits de reparación o piezas de apisonadora
23181801	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	23. Maquinaria y Accesorios para Manufactura y Procesamiento Industrial	18. Equipo industrial para alimentos y bebidas	18. Maquinaria industrial para elaboración de bebidas	01. Equipo y suministros para elaboración de café
24111503	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	24. Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	11. Recipientes y almacenamiento	15. Bolsas	03. Bolsas plásticas
24111514	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	24. Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	11. Recipientes y almacenamiento	15. Bolsas	14. Bolsas con cremallera
24121807	C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos)	24. Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	12. Materiales de empaque	18. Latas para envasado	07. Recipientes de plástico
31201503	D - (Componentes y Suministros)	31. Componentes y Suministros de Manufactura	20. Adhesivos y selladores	15. Cinta adhesiva	03. Cinta de enmascarar
31211904	D - (Componentes y Suministros)	31. Componentes y Suministros de Manufactura	21. Pinturas y bases y acabados	19. Aplicadores de pintura y accesorios para pintar	04. Brochas

41101702	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	10. Equipo de laboratorio y científico	17. Equipo de perforación, amoladura, corte, trituración y prensado para laboratorio	02. Pilones y morteros
41104922	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	10. Equipo de laboratorio y científico	49. Equipo y suministros de filtrado para laboratorio	22. Filtros de jeringa
41104929	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	10. Equipo de laboratorio y científico	49. Equipo y suministros de filtrado para laboratorio	29. Papeles filtrantes para laboratorio
41111502	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	15. Instrumentos de medición del peso	02. Balanzas de laboratorio
41111509	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	15. Instrumentos de medición del peso	09. Básculas de piso o de plataforma
41111951	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	19. Instrumentos indicadores y de registro	51. Indicador de humedad
41112213	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	22. Instrumentos de medida de temperatura y calor	13. Termómetros de mano

41112300	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	23. Instrumentos de medición de la humedad	
41113319	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	33. Analizadores de líquidos, sólidos y elementos	19. Analizadores de agua
41113736	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	37. Instrumentos de medición y comprobación de comunicación electrónica	36. Refractómetro electrónico y de comunicación
41115313	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	53. Equipo de generación y medición de luz y ondas	13. Polarímetros o refractómetros manuales
41115318	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	53. Equipo de generación y medición de luz y ondas	18. Colorímetros
41115603	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	56. Instrumentos y accesorios de medición electroquímica	03. Medidores de ph
41115613	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	56. Instrumentos y accesorios de medición electroquímica	13. Medidor de salinidad

41116100	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	61. Kits de ensayos manuales, controles de calidad, calibradores y normativas	
41116105	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	61. Kits de ensayos manuales, controles de calidad, calibradores y normativas	05. Reactivos o soluciones químicas
41116107	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	11. Instrumentos de medida, observación y ensayo	61. Kits de ensayos manuales, controles de calidad, calibradores y normativas	07. Controles de calidad o calibradores o estándares químicos
41121514	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	15. Equipo y suministros de pipetas y manipulación de líquidos	14. Bombas de pipetas
41121803	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	18. Artículos de vidrio o plástico y suministros generales de laboratorio	03. Vasos de precipitados para laboratorio
41121805	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	18. Artículos de vidrio o plástico y suministros generales de laboratorio	05. Cilindros graduados para laboratorio
41121808	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	18. Artículos de vidrio o plástico y suministros generales de laboratorio	08. Buretas para laboratorio

41122201	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	22. Crisoles	01. Crisoles de vidrio
41122202	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	22. Crisoles	02. Crisoles cerámicos
41122203	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	22. Crisoles	03. Crisoles de metal
41122400	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	24. Instrumentos de laboratorio	
41122409	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	24. Instrumentos de laboratorio	09. Herramientas para laboratorio
41122411	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	24. Instrumentos de laboratorio	11. Cronómetros o relojes para laboratorio
41122413	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	24. Instrumentos de laboratorio	13. Pinzas para laboratorio

41122801	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	28. Estantes, soportes y bandejas de laboratorio	01. Estantes o soportes para pipetas
41122805	D - (Componentes y Suministros)	41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	12. Suministros y accesorios de laboratorio	28. Estantes, soportes y bandejas de laboratorio	05. Estantes para secado
42295407	E - (Productos de Uso Final)	42. Equipo Médico, Accesorios y Suministros	29. Productos quirúrgicos	54. Suministros quirúrgicos auxiliares	07. Máscaras para pacientes de uso quirúrgico
44111914	E - (Productos de Uso Final)	44. Equipos de Oficina, Accesorios y Suministros	11. Accesorios de oficina y escritorio	19. Tableros	14. Tabla de soporte para escribir
44121708	E - (Productos de Uso Final)	44. Equipos de Oficina, Accesorios y Suministros	12. Suministros de oficina	17. Instrumentos de escritura	08. Marcadores
46181500	E - (Productos de Uso Final)	46. Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y Seguridad	18. Seguridad y protección personal	15. Ropa de seguridad	
46181532	E - (Productos de Uso Final)	46. Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y Seguridad	18. Seguridad y protección personal	15. Ropa de seguridad	32. Batas de laboratorio
46181537	E - (Productos de Uso Final)	46. Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y Seguridad	18. Seguridad y protección personal	15. Ropa de seguridad	37. Guantes aislantes

46181700	E - (Productos de Uso Final)	46. Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y Seguridad	18. Seguridad y protección personal	17. Protectores de cara y cabeza	
47121804	E - (Productos de Uso Final)	47. Equipos de Limpieza y Suministros	12. Equipo de aseo	18. Equipo de limpieza	04. Baldes para limpieza
47131502	E - (Productos de Uso Final)	47. Equipos de Limpieza y Suministros	13. Suministros de aseo y limpieza	15. Trapos y paños de limpieza	02. Pañitos o toallas para limpiar
47131800	E - (Productos de Uso Final)	47. Equipos de Limpieza y Suministros	13. Suministros de aseo y limpieza	18. Soluciones de limpieza y desinfección	
47131803	E - (Productos de Uso Final)	47. Equipos de Limpieza y Suministros	13. Suministros de aseo y limpieza	18. Soluciones de limpieza y desinfección	03. Desinfectantes para uso doméstico
48101907	E - (Productos de Uso Final)	48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones	19. Tazas para servicio de mesa	07. Jarras para servicio de comidas
48101909	E - (Productos de Uso Final)	48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones	19. Tazas para servicio de mesa	09. Teteras o cafeteras para servicio de comidas
48102108	E - (Productos de Uso Final)	48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones	21. Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	08. Papel aluminio para envolver alimentos
49101614	E - (Productos de Uso Final)	49. Equipos, Suministros y Accesorios para Deportes y Recreación	10. Coleccionables y condecoraciones	16. Coleccionables	14. Máscaras rituales o para teatro
50111500	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	11. Productos de carne y aves de corral	15. Carne y aves de corral	

50111513	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	11. Productos de carne y aves de corral	15. Carne y aves de corral	13. Carne, mínimamente procesada sin aditivos
50131702	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	13. Productos lácteos y huevos	17. Productos de leche y mantequilla	02. Productos de leche o mantequilla de estante
50151513	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	15. Aceites y grasas comestibles	15. Grasas y aceites vegetales comestibles	13. Aceites vegetales o de planta comestibles
50151514	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	15. Aceites y grasas comestibles	15. Grasas y aceites vegetales comestibles	14. Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
50161509	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	16. Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	15. Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	09. Azucares naturales o productos endulzantes
50171831	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	17. Condimentos y conservantes	18. Salsas y condimentos y productos para untar	31. Salsas para cocinar
50171902	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	17. Condimentos y conservantes	19. Salmuera y salsa y aceitunas	02. Condimento
50181700	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	18. Productos de panadería	17. Suministros y mezclas para hornear	
50181709	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	18. Productos de panadería	17. Suministros y mezclas para hornear	09. Suministros para hornear
50181902	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	18. Productos de panadería	19. Pan y galletas y pastelitos dulces	02. Pan congelado
50181909	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	18. Productos de panadería	19. Pan y galletas y pastelitos dulces	09. Galletas de soda
50192404	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	19. Alimentos preparados y conservados	24. Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	04. Cristales de gelatina o mermelada
50201706	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	20. Bebidas	17. Café y té	06. Café

50202301	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	20. Bebidas	23. Bebidas no alcohólicas	01. Agua
50221301	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	22. Productos de cereales y legumbres	13. Harina y productos de molinos	01. Harina vegetal
50307503	E - (Productos de Uso Final)	50. Alimentos, Bebidas y Tabaco	30. Fruta fresca	75. Subproductos de frutas frescas	03. Pulpa
51171622	E - (Productos de Uso Final)	51. Medicamentos y Productos Farmacéuticos	17. Medicamentos que afectan al sistema gastrointestinal	16. Laxantes	22. Fosfato de sodio
51191705	E - (Productos de Uso Final)	51. Medicamentos y Productos Farmacéuticos	19. Agentes que afectan el agua y los electrolitos	17. Agentes alcalinizadores	05. Combinación de ácido cítrico y citrato de potasio
51211622	E - (Productos de Uso Final)	51. Medicamentos y Productos Farmacéuticos	21. Categorías de medicamentos varios	16. Antídotos y eméticos	22. Tiosulfato de sodio
52151502	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	15. Utensilios de cocina desechables domésticos	02. Platos desechables para uso doméstico
52151504	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	15. Utensilios de cocina desechables domésticos	04. Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico
52151604	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	16. Utensilios de cocina domésticos	04. Coladores o coladeras para uso doméstico
52151648	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	16. Utensilios de cocina domésticos	48. Termómetros de alimentos o cocina para uso doméstico

52151702	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	17. Cubertería y cuchillería de uso doméstico	02. Cuchillos para uso doméstico
52151707	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	17. Cubertería y cuchillería de uso doméstico	07. Set de cuchillos para uso doméstico
52151802	E - (Productos de Uso Final)	52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	15. Utensilios de cocina domésticos	18. Batería de cocina doméstica	02. Sartenes para uso doméstico
53131626	E - (Productos de Uso Final)	53. Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal	13. Artículos de tocador y cuidado personal	16. Baño y cuerpo	26. Desinfectante de manos
60104511	E - (Productos de Uso Final)	60. Instrumentos Musicales, Juegos, Juguetes, Artes, Artesanías y Equipo educativo, Materiales, Accesorios y Suministros	10. Materiales didácticos profesionales y de desarrollo y accesorios y suministros	45. Química, electroquímica y microquímica	11. Instrumentos de microquímica
60141101	E - (Productos de Uso Final)	60. Instrumentos Musicales, Juegos, Juguetes, Artes, Artesanías y Equipo educativo, Materiales, Accesorios y Suministros	14. Juguetes y juegos	11. Juegos	01. Juegos educativos

FORMATO INTERNO SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO

CESAR	Centro de Atención Integral al Campesino	Procesos experimentales en el beneficio del café: fermentación, co-fermentación, oxidación, maceración y secado	AGRÍCOLA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - FRUTAS Y VERDURAS

MAQUINARIA, MATERIALES Y EQUIPOS - ESTACIONES DE TRABAJO				
Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Código UNSPSC
1	Cafetera de filtrado por goteo de laboratorio. Capacidad 14,5 galones /hora	Unidad	1	48101909
2	Termos con émbolo de 3 litros de capacidad c/u	Unidad	2	48101909
3	Gramera con precisión de 0,1 gramos (capacidad 2 kilos)	Unidad	1	41111502
4	Hervidor de agua de 2 litros de capacidad.	Unidad	2	48101909
5	Hervidor cuello de ganso de 1.2 lts de capacidad c/u.	Unidad	4	48101909
6	Balanza Laboratorio Ohaus SJX3201 Balanza digital de precisión - 3200 gramos. Sensibilidad 0.01 gramo. Sistema de protección sobrecarga y boqueo para transporte. Sistema de estabilización en 3 segundos. Pantalla LCD de 6 dígitos.	Unidad	1	41111502
7	CEREZÓMETRO: Instrumento para monitorear la calidad de la recolección del café en cereza, con 100 agujeros principales y zanja demostrativa para ver la escala de maduración del café. Material plástico endurecido.	Unidad	1	21102007
8	MEDIVERDES: Instrumento para medir la escala de color de la maduración café en cereza.	Unidad	1	41115318
9	FERMAESTRO: Instrumento triangular en plástico que sirve para determinar el punto final de la fermentación en piscinas de fermentación de suaves lavados.	Unidad	1	41110000
10	pH-meter ESPECIFICACIONES TECNICAS: Rango: 0 a 14 Resolución: 0,1 Exactitud: +- 0,2 pH Batería: 4 x 1,5 voltios /vida de batería 150 horas. Display: LCD 8 mm Dimensiones: 15 x 30 x 170 mm Peso: 70 grs Material de la carcasa: Plástico. Garantía: 1 año. Resistencia: Polvo y salpicaduras de agua. Escala de medida: solamente pH.	Unidad	2	41115603
11	Medidor de color del tueste, placa de muestra de doble cara, pantalla digital, mantener la consistencia, calibración sencilla, conectado a coffeeOS	Unidad	1	41115318
12	Medidor de humedad y densidad del café, preparación de muestra estandarizada, lecturas de humedad y densidad precisas de hasta más o menos 0.2 % de humedad y más o menos 1 g/L de densidad. Rango de humedad: 1 al 50 %. Rango de densidad: = a 1200 g/L. Tiempo de la prueba: Humedad + Densidad: menor o igual a 2 segundos. Peso del equipo: 445 gramos Capacidad de la batería: 2500 mAh. Tipos de muestras compatibles: Judías verdes, café tostado, pergamino, cerezas secas. Pantalla digital. Actualizaciones de Firmware.	Unidad	1	41112300- 41114504
13	Medidor de actividad de agua para café, ±0.02 aw de precisión, Tiempo de lectura rápido de 2 minutos, Fácil calibración, Actualizaciones de firmware, Conexión CoffeeOS, Batería de larga duración.	Unidad	1	60104511

14	Kit de análisis de granos verdes y tostados de café, incluye: medidor de humedad y densidad, medidor de actividad de agua, medidor del color del tueste, análisis del tamaño de molido. Fácil calibración, Actualizaciones de firmware, Conexión CoffeeOS, Batería de larga duración.	Unidad	1	41112300- 41114504
15	Tamper de café acero inoxidable, apisonador de café profesional, longitud de disco 58 mm	Unidad	2	22101714

LISTA DE MATERIALES CONSUMIBLES

Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Código UNSPSC
1	Recipientes plásticos con tapa capacidad 3-4 oz (100 grs)	Unidad	100	24121807
2	Limpiones de tela de toalla absorbentes paquete por 40 unidades	Unidad	2	47131502
3	Bolsa cierre hermético capacidad 250 g, Bolsas con cremallera paquete x 100 unidades	Unidad	10	24111514
4	Jarras de plástico con tapa capacidad 3 litros	Unidad	4	48101907
5	Vasos de plástico desechables 4 oz, paquete por 50 unidades	Unidad	10	52151504
6	Filtros de papel para cafeteras de goteo 20 tazas, medida general por diámetro de la base: 9.75 x 4.25 pulgadas, paquete x 500 unidades	paquete	1	23181801
7	Baldes de plástico capacidad de 10 litros	Unidad	4	47121804
8	Café tostado, Tostión Agtron 63, de diversos (5 orígenes diversos-Malla 16-18, suave lavado, taza limpia).	Kilogramo	5	50201706
9	Café tostado,suave lavado, con defectos de tostado, (arrebatado, horneado, crudo, ligero, ideal) Agtron63 - Malla 14-16 taza limpia	Kilogramo	4	50201706
10	Café en verde Suave lavado (sin tostar) Malla 16-18 (0,5% de Broca, sin defectos de 1er ó de 2do grupo SCA-Taza limpia).	Kilogramo	10	50201706
11	Café tostado, Café con proceso black honey tostado Agtron 62 (malla 16-18) origen diverso	Kilogramo	5	50201706
12	Café tostado, Café con proceso Red honey tostado Agtron 62 (malla 16-18) origen diverso	Kilogramo	5	50201706
13	Café tostado, Café con proceso Natural tostado Agtron 58 (malla 16-18) origen diverso	Kilogramo	5	50201706
14	Cereza de café madura, 2 orígenes y 3 variedades diferentes.	Kilogramo	100	50201706
15	Antifaces en tela negra con elástico	Unidad	8	49101614
16	Ácidos orgánicos para catación (ácido fosfórico) frasco de goteo 30 ml	Unidad	2	12162201
17	Ácidos orgánicos para catación (ácido malico) frasco de goteo por 30 ml	Unidad	2	12162201
18	Ácidos orgánicos para catación (ácido acético) frasco de goteo 30 ml	Unidad	2	12164501
19	Ácidos orgánicos para catación (ácido cítrico) frasco de goteo 30 ml	Unidad	2	12164501
20	Ácidos orgánicos para catación (ácido láctico) frasco de goteo 30 ml	Unidad	2	12164501
21	Brocha de 3 pulgadas	Unidad	4	31211904
22	Cinta para enmascarar 2.4 cm de ancho- 50 metros	Unidad	4	31201503
23	Tablas de soporte para escritura	Unidad	25	44111914

24	Bolsas bi-capa de tecnología israelita y manufactura americana, material hermético con una cremallera hermética de una sola vía para mantener la frescura, fabricada en polietileno de alta resistencia con una capa de barrera patentada, que protege el café en cereza, tostado o en verde y otros productos básicos de la entrada de aire y humedad. Capacidad de 35 kilogramos	Unidad	50	24111503
25	Bolsa resellable para muestras, material hermético con una cremallera hermética de una sola vía para mantener la frescura, fabricada en polietileno de alta resistencia con una capa de barrera patentada (tecnología israelita) que protege el café y otros productos básicos de la entrada de aire y humedad. capacidad 2500 gramos (café) 35cm * 25 cm	Unidad	100	24111503
26	CANECAS FERMENTADORAS: Canecas fermentadoras en plástico endurecido con tapa de cierre hermético tipo: rosca, aro o zuncho metálico, capacidad de 30 litros.	Unidad	4	20142900
27	CANECAS FERMENTADORAS: Canecas fermentadoras en plástico endurecido con tapa de cierre hermético tipo: rosca, aro o zuncho metálico, capacidad de 70 litros.	Unidad	2	20142900
28	MALLA /POLISOMBRA: Rollo de poli sombra o zarán con interceptación de rayos del sol al 65%. 10 metros	Unidad	1	11162111
29	Jarras escupideras de plástico capacidad 500 ml	Unidad	25	48101907
30	Azafate, caja de golpes o contenedor de residuos de café, recipiente metálico usado para recoger los residuos o borra del café, resistente a golpes	Unidad	1	24110000
31	Limpiador de máquinas de café espresso, 100% seguro con boilers de bronce, cobre y acero Inoxidable. De uso profesional y casero. Presentación 566 gramos	Unidad	2	121638000

CESAR	Centro de Atención Integral al Campesino	Normatividad en sistemas de gestión de calidad e inocuidad en la industria de Alimentos	AGRÍCOLA	Control de calidad e inocuidad

MATERIALES LACTEOS

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCION TÉCNICA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CÓDIGO UNSPSC	CANTIDAD
1	Filtros de jeringa Target2™ de PTFE Paquete x100	Filtros de jeringa Target2™ de PTFE, 0,45 µm, 30 mm, con prefiltro. Paquete x100	Unidad	41104922	1
2	ESTÁNDAR RETINOL	ESTÁNDAR RETINOL para HPLC Concentración: ≥ 95,0 %, ~2700 units/mg Presentación: 1,0 g Fecha de vencimiento: No menor a 2 años Debe incluir Certificado de análisis	Unidad	41116107	1
3	ESTÁNDAR DE CALCIO	Solución Estandar De Calcio Concentración: 1000 mg/L Presentación: 100 mL Fecha de vencimiento: No menor a 2 años Debe incluir Certificado de análisis,	Unidad	41116100	1

4	ESTÁNDAR DE ZINC	Solución Estandar De Zinc Concentración: 1000 mg/L Presentación: 100 mL Fecha de vencimiento: No menor a 2 años Debe incluir Certificado de análisis.	Unidad	41116107	1
5	KIT DE FIBRA DIETARIA	Kit de fibra dietaria (α-amilas, proteasa, amiloglucosidasa) Fecha de vencimiento: No menor a 2 años Debe incluir Certificado de análisis	Unidad	41116100	1

MATERIALES FISICOQUIMICA Y SENSORIAL

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCION TÉCNICA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CÓDIGO UNSPSC	CANTIDAD
1	Medidores de ph	El potenciómetro o pH-metro es un sensor utilizado en el método electroquímico para medir el pH de una disolución. Intervalo: pH -2.00 a 16.00 pH, mV: ±399.9 mV; ±2000 mV Temperatura: -9.9 a 120.0°C Resolución: pH: 0.01 pH mV: 0.1 mV; 1 mV, Temperatura: 0.1°C Precisión: pH ±0.01 pH, mV: ±0.2 mV (±399.9 mV); ±1 mV (±2000 mV) Temperatura: ±0.5 °C (0.0 – 100.0 °C); ±1 °C Calibración pH: automática, 1 ó 2 puntos con 3 buffers Reconocidos automáticamente. Compensación de Temperatura: automática Electrodo de pH: cuerpo de vidrio, unión simple, rellenable, Sonda de Temperatura: 1 metro de cable Impedancia de Entrada: 1012 Ohm Ambiente: 0 a 50°C; HR máx 95%. Apto para usos de laboratorio según normatividad vigente. Dimensiones máximas: Ancho de frente 0,4 m – Profundidad 0,2 m – Alto 0,3 m. Red eléctrica: Monofásica, 110 V. Accesorios: Soporte para Electrodos, soluciones buffers debidamente certificados, y todo el material instrumental para su puesta en marcha.	Unidad	41115603	2
2	Termómetros	Termometro digital de punzon para alimentos Rango de temperatura: -50°C ~ ≥150°C - 200°C (-58°F~ ≥302°F). Precisión: +/- 1°C (-10°C...+120°C) Resolución: 0.1°C (0.2°F). Tiempo de estabilización de temperatura: 15 - 19 s (agua) Temperatura de operación: 0°C ... +50°C (32°F ... 122°F). Temperatura de almacenamiento: -10°C ... +60°C (14°F ... 140°F). Construcción: con cubierta metálica, punzón en acero inoxidable Funda plástica para el punzón. apagado automático en 10 s - 15 s. Dimensiones: 50 - 60 x 40 - 50mm Dimensiones del punzón: 3,5 - 4 mm diám 120 - 150 mm largo. Sensor NTC. Fácil cambio de batería	Unidad	41112213	3
3	Refractómetro manual	Equipo de mano para medición de grados brix en diferentes tipos de sustancias incluyendo alimentos. Escala de Medición Brix mínimo 0 a 85.0% (Compensación Automática de Temperatura) Escala Mínima: Brix 0.2% Exactitud: Brix ±0.2% (10 a 40°C) Repetición: ±0.1% Clase de protección internacional: IP65 (Excepto ocular) Equipo de mano para medición de grados brix en diferentes tipos de sustancias en especial incluyendo alimentos. Dimensiones máximas: 5 × 5	Unidad	41115313	3

		× 20 cm. Certificado de calibración. Material para puesta en marcha. Caja o estuche del equipo.			
4	Refractómetro digital	Medición de grados Brix en una gran variedad de muestras, incluyendo muestras en procesos de cocción en el área de alimentos. Rango de Medida: Brix 0.0 a 85.0%. Temperatura 9.0 a 99.9°C Resolución Brix 0.1 % Exactitud de Medición: Brix ±0.2 % Temperatura ±1°C Temperatura Ambiente: 10 a 40°C Temperatura de la Muestra: 10 a 100°C (Compensación Automática de Temperatura) Volumen de la Muestra: 0.3 ml Tiempo de Medición: 3 segundos Fuente de Poder: Baterías Protegido del polvo y chorros de agua.	Unidad	41113736	2
5	Medidor de salinidad	Estos medidores determinan la concentración de sal basándose en la conductividad eléctrica de la solución. No necesitan soluciones reactivas para llevar a cabo el proceso. Reducen los costes y minimizan los riesgos derivados de concentraciones salinas inadecuadas. Método de Medición: Conductividad. Rango de Medición: 0.00 a 33.0% (g/100ml) de concentración de sal. Mide la muestra diluida en agua destilada (×10 en peso). Indica el contenido de sal en porcentaje (g/100ml) Resolución:0.1g/100ml Exactitud de la Medición: Valor en pantalla ±0.6g/100ml Exactitud relativa ±6% (para el valor de medida de 10 a 33.0g/100ml) Compensación de Temperatura: de 10 a 40°C (Rango de exactitud garantizado de 15°C a 35°C) Clase de Protección Internacional: IP65 Protegido del polvo y de chorros de agua. Dimensiones: 55(W) × 31(D) ×109(H)mm / 100g. Sistema eléctrico monofásico. - Funda rígida de plástico. - Batería. - Manual de Instrucciones. - Certificado de calibración de fábrica.	Unidad	41115613	2
6	Crisoles de vidrio	Crisol vidrio P3, paquete de 6 piezas. Los crisoles son consumibles y su duración está íntimamente ligada al correcto uso y correcta limpieza. La duración media es de 20 a 30 análisis. Los crisoles tienen una porosidad de clase 3 con orificios de 16-40 µm (ASTM).	Unidad	41122201	3
7	Crisoles cerámicos	Crisol /Capsula porcelana. Capacidad 50 ml. Fondo redondo. Caja x 12 Unidades. Material de laboratorio utilizado para calentar, fundir, quemar, y calcinar sustancias. La porcelana le permite resistir altas temperaturas.	Unidad	41122202	6
8	Estantes para secado	Este escurridor de laboratorio adopta material de polipropileno de alta calidad, que es resistente y duradero., Adecuado para secar tubos, vasos, frascos, cristalería y otros suministros de laboratorio., Este tendedero tiene 27 o 52 clavijas (cada una de 5 pulgadas de largo) para un fácil montaje y desmontaje, y se puede montar fácilmente en una pared o colgar en una pared	Unidad	41122805	2

9	Estantes o soportes para pipetas	Fabricados de polipropileno, con base reforzada para posición fija, con plato adicional giratorio para proteger las puntas de las pipetas, 94 orificios de varios diámetros para pipetas graduadas y volumétricas de cualquier tamaño, suministro de los soportes en partes sueltas. Fácil montaje con instrucciones de ensamblaje incluidas.	Unidad	41122801	2
10	Pinzas para laboratorio	Pinzas de acero inoxidable puntas dentadas de precisión de 8 pulgadas.	Unidad	41122413	5
11	Analizadores de agua	Tipo de Instrumento: Equipo de laboratorio para evaluación de parámetros in situ o en laboratorio. Capacidad de Análisis: Dual (Microbiológico y Físico-químico). Parámetros Microbiológicos: Detección de bacterias heterótrofas, Coliformes totales y Escherichia coli. Parámetros Físico-químicos: Medición de pH, Color, Olor y Sabor. Medición de Cloro: Determinación de Cloro Residual Libre. Rango de Medición (Cloro): 0.2 a 1.5 mg/L (Rango crítico para potabilidad). APLICACIÓN Y NORMATIVA Uso Principal: Certificación y estudio de la calidad del agua para consumo humano (Potabilidad). Propósito: Garantizar la seguridad hídrica y cumplimiento sanitario. Cumplimiento Normativo: Apto para validación según normas de salud (Referencia descrita: NOM-127-SSA1-2021). Resolución 2115 de 2007 de Colombia, que es la que rige los valores máximos aceptables para agua potable en nuestro país.	Unidad	41113319	2
12	Medidores de pH para productos cárnicos	La variación en el pH y la temperatura después del sacrificio del animal, puede dar como resultado su clasificación en carnes: PSE (pálida, suave y exudativa), DFD (oscura, dura y seca) y RFN (roja, firme, no exudativa) siendo esta última en la cual se encuentran los parámetros óptimos de la carne con buena calidad. Rango pH: -2.00 a 16.00 pH Rango Temperatura: 0-5.0 a 105.0°C; 23.0 a 221.0°F Resolución pH: 0.01 pH Resolución Temperatura:0.1°C/0.1°F Precisión (@20°C) pH: ±0.02 pH Precisión Temperatura: ±0.5°C hasta 60°C; ±1°C fuera del rango; ±1.0°F hasta 140°F; ±2°F fuera del rango. Compensación de Temperatura Automática: -5 a 105 ºC (23 a 221 ºF) Calibración de pH: Automática en 1 ó 2 puntos de calibración con 2 sets de buffers Electrodo amplificado, sensor de temperatura integrado y cuchilla de acero inoxidable para penetración en carne. Sistema de auto apagado Condiciones ambientales: 0 a 50°C (32 a 122°F); HR max. 100% Dimensiones 152 x 58 x 30 mm Estuche y soluciones de limpieza, almacenamiento y calibración	Unidad	41115603	2

13	Indicador de humedad (Gel de silice)	Gel de sílice con indicador de color naranja (WG-2). Tamaño de 3 a 5mm. Botellas de 3Kg (6 unidades x caja). Absorción (%) : Humedad relativa 20% (7% mínimo); Humedad relativa 50% (19% mínimo); Humedad relativa 90% (26% mínimo); Índice de desgaste (%): 10%; Idoneidad de los gránulos (%) : 90%; Pérdida en regeneración (%): 2%. Variación de color: Humedad relativa 20%: Amarillo-pardo claro; Humedad relativa 35%: Verde-pardo claro; Humedad relativa 90%: Verde-ennegrecido.	Unidad	41111951	3
14	Herramientas para laboratorio (Soporte universal)	Soporte universal en hierro, base 13 x 21 cm, barilla de 70 cm de longitud, desarmable. Incluir ficha técnica	Unidad	41122409	5
15	Pinzas para laboratorio	Pinza doble para bureta. Tipo mariposa. Cuerpo de Zinc niquelado. Soporta buretas con capacidad de hasta 100mL. En la cara interna de los brazos se encuentra un recubrimiento de silicona que evita el contando directo entre el vidrio y el metal, lo que podría provocar la rotura del vidrio.Logra la sujeción mediante un tornillo que se puede graduar según el grueso del material que se desee sujetar. Abertura máxima de la mandíbula 43 mm. Ajuste a barras de hasta 20 mm de diámetro.	Unidad	41122413	5
16	Biftalato de potasio frasco X 500g	Forma: Sólido. Color: Blanco pH X4 (50 g/l) Punto de fusión : 295-300°C Solubilidad: 80 g/l En agua A 20°C. Pureza mayor a 99,5%. Marca reconocida FECHA DE VENCIMIENTO DE MÍNIMO 18 MESES DESPUÉS DE LA ENTREGA.	Unidad	12352106	1
17	Piloneros y morteros	MORTERO DE PORCELANA CON PISTILO. Diámetro: 100 MM. - Capacidad: 110 ML.	Unidad	41101702	3
18	Matraz aforado 50mL	Balón aforado clase A en vidrio claro de 50 mL calibrado tapa de vidrio.	Unidad	41121803	5
19	Matraz aforado 100mL	Balón aforado clase A en vidrio claro de 100 mL calibrado tapa de vidrio.	Unidad	41121803	5
20	Matraz aforado 250mL	Balón aforado clase A en vidrio claro de 250 ml calibrado tapa de vidrio.	Unidad	41121803	5
21	Matraz aforado 500mL	Balón aforado clase A en vidrio claro de 500 mL calibrado tapa de vidrio.	Unidad	41121803	2
22	Matraz aforado 1000mL	Balón aforado clase A en vidrio claro de 1000 mL calibrado tapa de vidrio.	Unidad	41121803	2
23	Probetas 10mL	Probeta de vidrio clase A, capacidad 10mL, división 0,2 mL, altura 137 mm	Unidad	41121805	5
24	Pipeteador cremallera	Pipeteador plástico tipo cremallera de Capacidad 0 a 25 mL	Unidad	41121514	5

25	Buretas digitales para tapa de botella	Exactitud: 0,07 %, Ángulo: 90°, Tipo de producto: Dispensador digital para botellas, Esterilizables en autoclave: No esterilizable en autoclave, Certificaciones/conformidad: ASTM E287, DIN EN ISO 385, Color: Gris, Material: Vidrio, Volumen (métrico): 25 ml, Pantalla: Digital, Para utilizar con (aplicación): Trabajo de campo ambiental, análisis de alimentos o bebidas, química general, valoraciones industriales, aplicaciones de tratamiento de aguas residuales, Incluye: (2) pilas AAA, (2) ventanas de inspección ámbar, (2) ventanas de inspección de protector de luz de colores, (3) adaptadores para roscas de botella, manual de funcionamiento, certificado de rendimiento, tubo de llenado telescópico, Incrementos: Approx. 20 µL, Interfaz: Sin interfaz, Precisión: 0,025 %, máx. (imperial): 59 °F a 104 °F, Temperatura (métrico): De 15 °C a 40 °C, Grado de viscosidad: Hasta 500 mm2 /s, Tensión:1.5 V Certificado de rendimiento, tubo de llenado telescópico, 2 baterías AAA , 3 adaptadores de rosca para botellas, 2 ventanas de inspección de color ámbar y manual de funcionamiento. TECLAS SEPARADAS ON/OFF, TECLA DE PAUSA Y TECLA PARA BORRAR LA INDICACIÓN Y SELECCIONAR LA FUNCIÓN, RUEDA DE FÁCIL MANEJO Y ACCIONAMIENTO SUAVE. VALORACIÓN GOTA A GOTA CON GRAN SENSIBILIDAD. INCLUYE SOPORTE DE ESTANTE. CUMPLIMIENTO CON LOS LÍMITES DE ERROR PARA BURETAS DE VIDRIO CLASE A SEGÚN LA NORMA DIN EN ISO 385	Unidad	41121808	2
26	Carne magra de res	Corte magro fresco sin grasa (80% magro) NOMBRE COMUN: Carne de res de primera CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 4271, Corte de segunda de res. Que cumpla con Decreto 1500 de 2007, la resolución de transporte 2009026594 del 9 de septiembre de 2009. GENERALIDADES: Carne color rojo, olor característico a carne, parte muscular comestible de animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados. REQUISITOS GENERALES: Especial para picar, asar y embutidos cárnicos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto se recibe en buen estado de conservación y con las características organolépticas color rojo, olor característico del producto. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres días en refrigeración. La carne no debe presentar color verde, ni olores extraños. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en plástico transparente cerrado a bajas temperaturas que permitan la conservación de las características organolépticas del producto . PRESENTACIÓN: Por kilo	Kilogramo	50111500	5

27	Jarabe de glucosa	42 DE grado confitería Jarabe Glucosa. Jarabe de glucosa 40/82 empleado comercialmente en la elaboración de alimentos. Liquido viscoso transparente. Empacado en recipiente plástico x kilo rotulado con el nombre del productor o empacador Descripción del producto: Solución acuosa concentrada y purificada obtenida mediante la hidrólisis (incompleta) de almidones (generalmente de maíz, trigo o papa).Apariencia / Aspecto: Líquido viscoso, denso, transparente o ligeramente ambarino/dorado.Sabor y Olor: Dulce característico, sin sabores u olores extraños o fermentados.Parámetros físico-químicos habituales:Sólidos totales / Extracto seco: 75% – 84% aprox. (ej. Grado 40/82).DE (Dextrosa Equivalente): Varía según el tipo (usualmente entre 38 y 45).pH: 4.5 – 6.0.Presentación y Empaque: Recipientes plásticos grado alimentario (p. ej., bidones de kilo o garrafas industriales), rotulados con lote, fecha de fabricación, peso neto y fecha de vencimiento.Almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y bien cerrado para evitar absorción de humedad o contaminación.	Litro	156221201	3
28	Pulpa natural de Mora	Denominación: Pulpa de mora natural, congelada o refrigerada.Descripción: Producto obtenido de la desintegración y tamizado de la fracción comestible del fruto de la mora (Rubus).Características físicas y químicas:Sabor, color y olor: Característicos de la mora madura, sin olores extraños.Sin aditivos (según presentación): 100% fruta natural, sin colorantes, aromatizantes ni conservantes artificiales (o con adición de azúcar/ácido cítrico si lo especifica el proveedor).pH: Entre 2.7 y 3.5 aprox.Sólidos solubles (°Brix): Mínimo 7 - 11°Brix según maduración.Conservación y almacenamiento: Mantener en estado de congelación a una temperatura igual o menor a -18 °C.Presentación comercial: Empaques en bolsas de polietileno de alta densidad o presentaciones institucionales (de 1 kg)	Kilogramo	50307503	5

29	Pulpa natural de Maracuya	Descripción del producto: Producto natural, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutos frescos, sanos y maduros de maracuyá (Passiflora edulis).Ingredientes: 100% pulpa natural de maracuyá. Libre de aditivos, agua anexa, colorantes, saborizantes y conservantes artificiales.Parámetros físico-químicos:Sólidos solubles (°Brix): 12.0 – 15.0pH: 2.6 – 3.2Acidez total (expresada en ácido cítrico): 2.8% – 4.0%Requisitos microbiológicos: Ausencia de microorganismos patógenos y toxinas microbianas conforme a la normatividad sanitaria vigente para alimentos inócuos congelados.Presentación y empaque: Bolsa de polietileno de alta densidad sellada herméticamente, en presentacion de1 kg.Almacenamiento y conservación: Mantener en congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18°C. Una vez descongelado, consumir en el menor tiempo posible y no volver a congelar.Vida útil: De 6 a 12 meses bajo condiciones óptimas de cadena de frío constante.	Kilogramo	50307503	5
30	Pulpa natural de Guayaba	Nombre del Producto: Pulpa de guayaba (aséptica, congelada o refrigerada).Descripción General: Producto natural obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutos de guayaba sanos, maduros y limpios.Ingredientes: 100% pulpa de guayaba natural (puede incluir o especificar si contiene algún porcentaje de adición de edulcorantes/azúcar o conservantes permitidos, según sea el caso).Requisitos Organolépticos:Olor: Característico y propio de la fruta madura.Color: Rosado, rojo o crema característico de la variedad de la guayaba.Sabor: Característico, ácido y dulce propio de la guayaba, libre de sabores extraños.Requisitos Fisicoquímicos:Sólidos solubles (°Brix): Definidos según norma (generalmente entre 7° y 11° para natural).Acidez titulable (como ácido cítrico).pH.Requisitos Microbiológicos: Ausencia de patógenos (recuento de mesófilos, coliformes totales y fecales, mohos y levaduras) conforme a la normatividad sanitaria vigente (ej. Resolución colombiana).Presentación y Empaque: Bolsas de polietileno de alta densidad o empaques asépticos termosellados (presentacion 1 kg).Almacenamiento y Vida Útil: Conservación en congelación (a -18 °C) o refrigeración/temperatura ambiente si es aséptica, especificando los días o meses de vida útil.	Kilogramo	50307503	5
31	Grasa dorsal de cerdo	Denominación del bien: Grasa / Tocino dorsal de cerdo.Definición: Tejido adiposo comestible de la especie porcina, limpio y declarado inocuo para consumo humano.Unidad de medida: Kilogramo (Kg).Presentación y empaque: Empacado al vacío con rotulado que incluya fecha de vencimiento, lote y peso.Condiciones de conservación: Refrigeración a una temperatura menor o igual a 4 °C – 5 °C.Normativa de calidad (Colombia): Cumplimiento de inocuidad y procesamiento bajo	Kilogramo	50151513	5

		el Decreto 1500 de 2007 y normatividad sanitaria vigente			
32	Harina de Legumbre Garbanzo	Garbanzo (fina deshidratada) Nombre del Producto: Harina de Garbanzo (puede especificarse si es Integral, Cruda o Precocida).Nombre Científico: Cicer arietinum L.Definición: Producto en polvo impalpable obtenido exclusivamente de la molienda limpia, seca y clasificación de granos de garbanzo sanos.Características OrganolépticasAspecto: Polvo fino y homogéneo, libre de grumos duros o materiales extraños.Color: Blanco amarillento o crema característico.Olor y Sabor: Propio de la legumbre, suave, sin indicios de rancidez, humedad u olores extraños.Propiedades Fisicoquímicas BásicasHumedad: Máximo 12.0% – 13.0%.Granulometría: Típicamente > 95% pasa por tamiz de 200 a 250 micras (según requerimiento industrial).Cenizas: < 3.0% (en base seca).Información Nutricional Promedio (Por cada 100g)Valor Energético: ~340 - 360 kcal.Proteínas: 20g – 24g (Alto contenido en comparación con la harina de trigo).Grasas Totales: 4g – 6g.Hidratos de Carbono: 55g – 58g.Fibra Dietaria: 10g – 12g.Alérgenos y Atributos EspecialesGluten: Naturalmente Libre de Gluten (apta para celíacos, verificar si cuenta con certificación "libre de trazas por contaminación cruzada").Otros alérgenos: Declarar si es procesada en líneas que manejan soya, frutos secos o trigo. Condiciones de Empaque y Almacenamiento Presentación comercial: Bolsas de polietileno de 1 kg, 2 kg o sacos industriales de papel kraft de 25 kg.Vida Útil: Entre 12 y 18 meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento. Almacenamiento: Mantener en un lugar fresco, seco (humedad relativa < 65%), protegido de la luz directa y aislado del suelo	Kilogramo	50221301	2
33	Harina de Legunbre Lenteja	Lenteja (fina deshidratada) Denominación del producto: Harina de lenteja (100% natural, obtenida por molienda mecánica de lenteja seca limpia).Parámetros sensoriales: Color: Característico de la variedad de lenteja (ej. crema, tostado claro o verdoso).Olor: Característico, libre de olores rancios o extraños. Sabor: Propio de la leguminosa, sin trazas amargas o ácidas indeseables. Aspecto: Polvo fino y homogéneo, libre de grumos y material extrañó. Requisitos fisicoquímicos y de inocuidad: Humedad máxima permitida, ausencia de plagas, metales pesados y cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable. Presentación y empaque: Empaque sellado, grado alimentario (como polietileno o bolsas herméticas), con rotulado de peso neto. Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y sobre estibas sanitarias a temperatura ambiente	Kilogramo	50221301	2
34	Gelatina sin sabor	Denominación Técnica: Gelatina pura en polvo, granulada o cristales (grenetina).Descripción: Sustancia coloidal, translúcida, quebradiza y casi	Kilogramo	50192404	1

		insípida, obtenida mediante la hidrólisis parcial del colágeno derivado de tejidos conectivos animales (bovino/porcino).Uso: Agente espesante, gelificante y emulsificante para repostería, lácteos y preparaciones culinarias. Requisitos Organolépticos Estado: Sólido (polvo fino o gránulos). Color: Blanco amarillento a amarillo crema. Olor y Sabor: Neutro, característico, libre de notas rancias o extrañas. Especificaciones Fisicoquímicas y Nutricionales Solubilidad: Insoluble en agua fría (se hincha); totalmente soluble en agua caliente (>60°C). Insoluble en alcohol y cloroformo. Contenido de Proteína: Mínimo 85% - 89% (Rica en aminoácidos, libre de grasas y azúcares).Fuerza Bloom: Habitualmente entre 220 y 280 gramos (según requerimiento de firmeza)			
35	Crema de leche	grasa láctea, Denominación del bien: Crema de leche UHT / ultrapasteurizada. Descripción general: Producto lácteo líquido derivado de la leche de vaca, obtenido mediante procesos higiénicos. Características organolépticas: Color: Blanco característico. Olor y Sabor: Característicos, libres de sabores rancios o extraños.Textura: Semilíquida o homogénea.Requisitos fisicoquímicos:Contenido mínimo de grasa láctea (generalmente alrededor del 30% al 35%).Presentación comercial: Bolsa termosellada o envase Tetra Pak (capacidades comunes de 250 ml, 900 ml, 1000 ml o 1100 ml).Requisitos normativos (Colombia):Debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente del INVIMA y las disposiciones de calidad para derivados lácteos.	Litro	50131702	10
36	azúcar glass	1. Descripción del ProductoNombre Comercial: Azúcar Glass (Azúcar pulverizada, Azúcar impalpable).Definición: Producto obtenido mediante la molienda fina de azúcar blanco refinado de caña o remolacha, adicionado con un agente antiaglomerante autorizado para evitar la formación de grumos.2. Requisitos OrganolépticosAspecto: Polvo extrafino y homogéneo.Color: Blanco puro.Olor: Característico, libre de olores extraños (humedad, químicos, etc.).Sabor: Dulce puro, sin sabores secundarios.3. Propiedades FisicoquímicasGranulometría: Mínimo 95% pasa por tamiz de malla mesh 200 (partículas < 74 micras).Humedad: Máximo 0.5%.Sacarosa: Mínimo 96.5% (calculado sobre base seca).Agente Antiaglomerante: Entre 1.5% y 3.0% (usualmente almidón de maíz o fosfato tricálcico de grado alimenticio).4. Requisitos MicrobiológicosRecuento total de bacterias aerobias: < 1000 UFC/g.Mohos y Levaduras: < 100 UFC/g.Salmonella spp.: Ausencia en 25 g.5. Empaque y Almacenamiento Presentación común: Bolsas de polietileno de alta densidad de 1 kg, 5 kg o sacos industriales de 25 kg. Condiciones de almacenamiento: Almacenar sobre estibas en un lugar fresco (< 25 °C), seco (humedad relativa <	Kilogramo	50161509	5

		60%) y aislado de productos con olores fuertes. Vida útil: 12 a 24 meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento.			
37	Fecula / Almidon de maiz	1. Identificación del Producto Nombre del producto: Fécula o almidón de maíz Código UNSPSC: 50181700Definición: Producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz, compuesto principalmente por almidón puro. Norma técnica de calidad en Colombia: Debe cumplir con la Norma NTC 926 del Icontec para almidones y féculas comestibles.2. Especificaciones Físico-Químicas y Sensoriales Aspecto / Color: Polvo fino, homogéneo, libre de grumos y de materias extrañas. Color blanco o ligeramente cremoso característico. Olor y Sabor: Característico, libre de olores rancios, mohos u olores extraños. Humedad: Máximo 14.0% (según NTC de referencia).Cenizas: Máximo 0.5%.3. Presentación y Empaque Empaque: Bolsa de polietileno o polipropileno grado alimentario, termosellada y limpia, que garantice la inocuidad del producto. Presentación comercial: Cajas de 500 g / 1000 g, o presentaciones institucionales en bultos / bolsas de 5 kg. Rotulado: Debe incluir nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, instrucciones de almacenamiento y nombre del fabricante o proveedor.4. Condiciones de Almacenamiento Almacenar en un sitio fresco, seco, limpio y bien ventilado. Mantener alejado de fuentes de humedad, calor directo y productos químicos o aromáticos que puedan contaminarlo.	Kilogramo	50181700	5
38	Margarina panadera	Grado panificación Denominación técnica: Margarina industrial, contenido graso entre 65% y 75%, textura plástica y un punto de fusión medio para soportar la fermentación y el horneado sin fundirse prematuramente. Descripción física: Producto obtenido de la emulsión de grasas y aceites vegetales refinados, de aspecto semisólido, plasticidad uniforme, libre de rancidez y materias extrañas. Propiedades organolépticas: Color característico (generalmente amarillo claro por betacaroteno), sabor y olor libre de olores extraños o amargos. Presentación comercial común: Cajas o bloques por 15 kilos, 30 libras.Vida útil y almacenamiento: Mínimo 6 meses a partir de la entrega, almacenado en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.Requisitos sanitarios: Registro sanitario vigente expedido por el INVIMA y cumplimiento de normatividad de alimentos para consumo humano.	Unidad	50151514	1

39	Levadura seca instantánea	Especificación Técnica. Nombre del Producto: Levadura Seca Instantánea para Panadería, Descripción Física: Pequeños cilindros deshidratados de color beige claro con superficie porosa. Ingrediente Activo: Cepa seleccionada de Saccharomyces cerevisiae. Aditivos Comunes: Monoestearato de sorbitán (emulsificante) y Ácido ascórbico (mejorador).1. Propiedades Físico-QuímicasMateria Seca: Mínimo 95%.Humedad: Máximo 5%.Proteína (N x 6.25): 50.0% +/- 3.0%.Pentóxido de Fósforo (P_2O_5): 2.4% +/- 0.2%.2. Requisitos Microbiológicos Recuento de Mohos: Menor a 100 UFC/g.Salmonella: Ausencia en 25 g.Coliformes Totales: Menor a 10 UFC/g.3. Condiciones de Uso y Aplicación Modo de Empleo: Se incorpora directamente en seco a la harina u otros ingredientes secos antes de añadir el agua. No requiere hidratación previa.. 4. Empaque, Vida Útil y Almacenamiento Presentacion: Paquetes sellados al vacío de 500 g. Vida Útil: 24 meses (2 años) a partir de la fecha de fabricación en su empaque original sellado.Almacenamiento: Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el empaque, se debe mantener cerrado, refrigerado y consumir en el menor tiempo posible.	Libra	50181902	2
40	Condimento hamburguesa	NOMBRE COMUN: Mescla Condimento Sabor a hamburguesa. NOMBRE CIENTIFICO: Preparación sabor a hamburguesa CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a hamburguesa. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico a la hamburguesa comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para hamburguesa. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color café claro, olor a especias, sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx. 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramo. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses	Kilogramo	50171902	1
41	Ácido cítrico anhidro	Grado USP Descripción general: Producto sólido, de color blanco, en presentación de cristales o polvo fino, soluble en agua, empleado como regulador de acidez, antioxidante y acidulante en la industria de alimentos y bebidas.Aspecto / Color: Cristales translúcidos o polvo cristalino blanco.Pureza / Concentración: Mínimo 99.5% - 100.5% en base anhidra.Humedad (Pérdida por secado): Máximo 0.5% (para la variedad anhidra).Presentación y Empaque: Generalmente en bolsa aluminizada hermética o bolsa plástica impresa por kilogramo.Rotulado requerido: Nombre del producto, marca comercial, peso neto,	Litro	51191705	2

		lote de producción y fecha de vencimiento superior a 12 meses.Normatividad aplicable (Colombia): Debe cumplir con los estándares de calidad de aditivos alimentarios establecidos por la normativa sanitaria vigente (como la Resolución 2606 de 2009 o equivalentes para inocuidad de alimentos).			
42	Ácido láctico (85%)	Identificación del ProductoNombre Comercial: Ácido Láctico 85% E-270Nombre Químico: Ácido 2-hidroxi-propanoicoFórmula Química: $C_3H_6O_3$Número CAS: 50-21-5 (Mezcla racémica) / 79-33-4 (Isómero L).Número INS / aditivo: E-270 (Acidulante / Regulador de pH)Propiedades Físicas y QuímicasAspecto: Líquido siruposo, transparente, incoloro o ligeramente amarillento.Olor: Inodoro o con un ligero olor ácido característico.Concentración (Ensayo): 84.5% – 85.5% p/p.Densidad (25°C): 1.200 - 1.220 g/mL.Solubilidad: Completamente miscible en agua y etanol.Límites de Pureza y Metales Pesados (Norma FCC / JECFA)Cenizas sulfatadas: Máximo 0.1%Cloruros (Cl): Máximo 0.002%Sulfatos (SO_4): Máximo 0.005%Hierro (Fe): Máximo 10 ppmArsénico (As): Máximo 1 ppmPlomo (Pb): Máximo 0.5 ppmAzúcares y sustancias reductoras: Pasa la prueba (sin azúcares libres residuales).Aplicaciones PrincipalesRegulador de acidez y pH en bebidas, confitería y lácteos.Agente conservante y antimicrobiano en productos cárnicos y panificación.Acondicionador de masa y potenciador del sabor.Condiciones de Almacenamiento y EmpaqueEmpaque: Bidones de polietileno de alta densidad (HDPE) aptos para contacto con alimentos (Grado Alimenticio / Libre de BPA).Almacenamiento: Mantener en envases herméticamente cerrados, en un lugar fresco (15°C a 25°C), seco y bien ventilado. Evitar el contacto directo con agentes oxidantes fuertes.	Litro	12164502	2
43	Etanol	Etanol Absoluto para Análisis (purity ≥ 99.9%), se deben incluir los siguientes parámetros normativos e internacionales:1. Identificación de la Sustancia y del ProveedorNombre químico: Alcohol etílico absoluto / Etanol.Fórmula química: CH_3CH_2OH (C_2H_6O).Número CAS: 64-17-5.Masa molar: 46.07 g/mol.Grado de pureza: Grado reactivo / ACS / Reag. Ph. Eur. / ISO.2. Propiedades Físicas y Químicas RelevantesAspecto: Líquido transparente, incoloro y volátil.Pureza (Assay por GC): ≥ 99.9 %.Punto de ebullición: 78.3 °C.Densidad: ~0.790 g/cm³ a 20 °C.Límite máximo de agua (K.F.): ≤ 0.1% a 0.2%.3. Especificaciones de Control de Impurezas (Límites Máximos Analíticos)Residuo de evaporación: ≤ 0.0005 %.Acidez libre: ≤ 0.00035 meq/g.Alcalinidad libre: ≤ 0.0002 meq/g.Sustancias oscurecidas por H_2SO_4: Pasa test.Metanol (CG): ≤ 0.02 %.Benceno (CG): ≤ 0.0002 %.4. Información de Seguridad y TransporteClasificación SGA: Líquido inflamable de Categoría 2, Provoca irritación ocular grave de Categoría 2.Número de ONU: UN 1170.Clase de peligro: Clase 3 (Líquido inflamable).Grupo de	Unidad	41116107	1

		embalaje: II.Requisitos del empaque y volumen (garrafa de 2.5L).Las certificaciones adicionales solicitadas para el laboratorio (certificados CoA / CoQ del fabricante).			
44	Tripolifosfato de sodio	Ficha Técnica Básica (Grado Alimentario)Denominación técnica: Tripolifosfato de sodio fino (E-451i) para uso en la industria de alimentos y carnes.Fórmula química: $Na_5P_3O_{10}$Concentración mínima ($Na_5P_3O_{10}$): ≥ 85.0% - 90.0%Concentración de P_2O_5: 56.0% - 59.0%Aspecto: Polvo o gránulos finos de color blanco.Normatividad de referencia: Cumplimiento con las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS) para aditivos alimentarios, y normatividad local aplicable (como resoluciones de rotulado de alimentos e INVIMA en Colombia).Presentación y empaque: Generalmente en bolsas de polietileno selladas herméticamente y envasadas en presentaciones de libras o kilogramos para proteger el producto de la humedad.Almacenamiento: Lugar fresco, seco, bien ventilado y alejado de la humedad o productos contaminantes.	Kilogramo	12164501	1

45	Stevia	Rebaudiósido A 98% en polvo 1. Identificación del ProductoDenominación Técnica: Stevia en polvo / Edulcorante natural de Stevia.Nombre Científico: Stevia rebaudiana Bertoni.Código UNSPSC: 50161509.Partida / Subpartida Arancelaria (Sugerido para trazabilidad): 2938.90.90.00 (Glucósidos de esteviol puros) o 2106.90.99.00 (Preparaciones alimenticias si está mezclada con otros vehículos como eritritol o maltodextrina).2. Descripción General y UsoSustituto natural del azúcar extraído de las hojas de la planta Stevia rebaudiana.Poder edulcorante: Entre 200 y 300 veces superior al azúcar de mesa (sacarosa).Uso: Edulcorante de mesa o insumo para la industria alimentaria. No aporta calorías al organismo.3. Propiedades OrganolépticasAspecto: Polvo fino u homogéneo (o cristales solubles).Color: Blanco a ligeramente crema.Olor: Característico, exento de olores extraños.Sabor: Intensamente dulce, con un ligero retrogusto propio de la planta.4. Características Físico-Químicas y purezaComposición: Glucósidos de esteviol (mínimo 95% si es extracto puro comercial).Humedad: Máximo 5% - 6%.Solubilidad: Altamente hidrosoluble en agua caliente o fría.5. Presentación y EmpaqueUnidad de Medida: Kilogramo o sobre dosificado en cajas equivalente.Envase: Bolsas de polietileno de alta densidad o empaques multilaminados herméticos que garanticen la protección contra la humedad. El recipiente no debe presentar abolladuras ni signos de manipulación.6. Requisitos Regulatorios y de CalidadNormativa de Fabricación: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), leyes locales de salud (Resolución 2674 en Colombia) y las especificaciones de aditivos de la entidad reguladora pertinente (FDA, EFSA, o Codex Alimentarius). Rotulado: Debe incluir obligatoriamente el nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, tabla nutricional y número de registro sanitario vigente.	Kilogramo	50161509	1

46	Sucralosa	Nombre Químico: 1,6-dicloro-1,6-dideoxi-β-D-fructofuranosil-4-cloro-4-dideoxi-α-D-galactopiranósido. Sinónimos / Identificadores: Edulcorante E955, CAS 56038-13-2.Fórmula Molecular: $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$.1. Características Organolépticas Aspecto: Polvo cristalino. Color: Blanco a casi blanco.Olor: Inodoro.Sabor: Dulce intenso (aproximadamente 600 veces más dulce que la sacarosa).2. Propiedades Físicas y QuímicasPureza: Mínimo 98.0% y máximo 102.0% (en base seca).Solubilidad: Altamente soluble en agua, soluble en etanol y metanol.Estabilidad: Excelente estabilidad térmica (soporta procesos de horneado y pasteurización) y pH amplio.3. Especificaciones de Calidad y MicrobiologíaMetales Pesados (Plomo): ≤ 1 mg/kg.Arsénico: ≤ 3 mg/kg.Humedad: ≤ 2.0%.Recuento Total de Aerobios: ≤ 250 UFC/g.Mohos y Levaduras: ≤ 50 UFC/g.Salmonella / E. coli: Ausente.4. Condiciones de Almacenamiento y EmpaqueEmpaque: Tambores de fibra o bolsas de polietileno selladas de alta barrera.Almacenamiento: Lugar fresco, seco y protegido de la luz directa, a temperatura ambiente (< 25°C).Vida útil: Hasta 24 a 36 meses bajo condiciones óptimas de sellado.5. Regulaciones InternacionalesCumple con las especificaciones del Food Chemicals Codex (FCC) y las directrices de la FDA (21 CFR 172.831).	Kilogramo	50171831	1
47	Vasos plásticos / biodegradables (4 oz)	Denominación del bien: Vaso desechable ecológico de 4 onzas (aprox. 118–120 ml). Uso previsto: Servir bebidas frías o calientes (café, té, aromáticas, muestras).Composición material:Opción 1: Cartón ecológico Polyboard con revestimiento interno (PE de baja densidad o acuoso) apto para contacto con alimentos.Opción 2: Fibras 100% vegetales de bagazo de caña de azúcar o almidón de maíz (PLA), totalmente compostables/biodegradables.Capacidad: 4 oz (118 ml - 120 ml).Dimensiones estándar aproximadas:Diámetro superior: 62 mm – 65.5 mmDiámetro inferior: 48 mm – 50 mmAltura: 59 mm – 61 mmResistencia a temperatura: Rango operativo entre 2°C y 100°C (adecuado para bebidas calientes sin deformarse).Presentación comercial: Paquetes x 25, x 50 o x 100 unidades; cajas institucionales.Normativa / Calidad: Grado alimenticio, libre de metales pesados en tintas, y cumplimiento de normativas ambientales vigentes para plásticos de un solo uso.	Unidad	52151504	1300
48	Platos biodegradables pequeños (15 cm)	Dimensiones: 15 cm de diámetro (6 pulgadas).Material: 100% bagazo de pulpa de caña de azúcar.Color: Natural (vainilla / sin blanquear) o blanco.Resistencia a líquidos y grasa: Soporta hasta 95° C en agua y 120° C en aceite.Temperatura de uso: Apto para alimentos fríos y calientes.Uso en microondas: Apto para calentamiento por tiempo moderado (máx. 220° C hasta 20 minutos en horno convencional / microondas ok).Almacenamiento: Compatible con refrigeración y congelación.Presentación y EmpaqueUnidad de	Unidad	52151502	900

		medida comercial: Paquete por 10, 20 o 25 unidades (según proveedor institucional o comercial).Conservación: Almacenar en un lugar fresco, seco y libre de humedad dentro de su empaque original para garantizar su vida útil antes del uso.			
49	Palillos de madera con bandera/tope	IDenominación técnica: Palillos de madera con tope o bandera decorativa (usados para decoración de alimentos, coctelería o bocadillos).Material principal: Madera de abedul, bambú u otro tipo de madera apta para contacto con alimentos.Elemento decorativo (Tope/Bandera): Papel, cartulina o plástico adherido en un extremo con adhesivo no tóxico.Dimensiones estimadas:Longitud total: 65 mm a 100 mm.Diámetro del palillo: 1.5 mm a 2 mm.Presentación: Paquete o bolsa por 50, 100 o 200 unidades.Uso previsto: Decoración e identificación de alimentos en eventos, catering, restaurantes y hogares.	Unidad	52151707	1100
50	Marcadores permanentes (Negro)	Punta fina para rotulación. Producto: Marcador permanente de tinta base alcohol.Color de tinta: Negro intenso.Tipo de punta: Fina (Fine Point) o Cincel/Gruesa (según la versión elegida, como el Sharpie Fine o Sharpie Tank/Pro).Material del cuerpo: Plástico resistente.Características de la tinta:Secado rápido.Resistente al agua y a la decoloración por rayos UV.Libre de xileno y tolueno (en cumplimiento de normativas de seguridad).Superficies de aplicación: Funciona sobre papel, cartón, plástico, metal, vidrio, madera y piedra.Certificación: Certificación AP (producto no tóxico evaluado toxicológicamente).	Unidad	44121708	20
51	Wipes / Toallas de papel absorbente	Materia prima: 100% fibra virgen o papel reciclado con porcentaje de blancura especificado (ej. >80%).Gofrado / Textura: Con orlas o relieve para mayor absorción.Número de hojas: Hoja sencilla.Dimensiones:Ancho y largo de la hoja (de 19.6 cm x 22 cm o según presentación).Longitud del rollo o número de unidades por paquete (rollo de 250 metros).Propiedades físicas: Gramaje aproximado (20 a 40 g/m² por hoja), resistencia en húmedo y capacidad de absorción en segundos.	Unidad	14111703	10
52	Vasos escupideros opacos (7 oz)	Nombre del producto: Vaso plástico desechable opaco / translúcido.Capacidad: 7 onzas (oz).Material: Polipropileno (PP) o poliestireno de uso alimentario / clínico.Color: Opaco o blanco (usado comúnmente como escupidero en áreas de odontología o salud).Presentación habitual: Paquetes de 25 o 50 unidades.Uso: Desechable, no tóxico, resistente a líquidos a temperatura ambiente.	Unidad	52151504	350

53	Agua potable purificada (Botellones)	1. Identificación del ProductoNombre del producto: Agua potable tratada / purificada.Presentación: Botellón (garrafón) con capacidad de 20 litros (equivalente a 5 galones).Material del envase: Policarbonato o plástico de grado alimenticio, alta resistencia, lavable y reutilizable.Código UNSPSC: 50202301.2. Especificaciones de CalidadRequisitos organolépticos: Aspecto límpido, incolora, inodora, insípida y libre de materias extrañas o sedimentos.Tratamiento: Filtración avanzada, purificación por procesos como ósmosis inversa o desinfección eficaz (ozonización o rayos UV), asegurando que sea apta para consumo humano directo sin requerir tratamientos adicionales.Parámetros físico-químicos: Sólidos disueltos totales (TDS) dentro de los rangos permitidos por la normatividad sanitaria nacional vigente para agua potable envasada.3. Rotulado y EmpaqueEl botellón debe incluir etiquetas legibles con información de la planta envasadora, número de lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y registro sanitario vigente expedido por la autoridad competente (como el INVIMA en Colombia).Tapa de seguridad sellada para garantizar la inviolabilidad del producto antes del primer uso.	Unidad	50202301	3
54	Galletas de agua sin sal (Unsalted)	1. Descripción GeneralProducto: Galleta tipo cracker de agua, elaborada sin adición de sal en la masa ni en la superficie.Población sugerida: Apta para público general y personas con requerimientos de dietas restringidas en sodio.Característica principal: Textura crujiente, ligera y altamente porosa.2. Ingredientes BásicosHarina de trigo fortificada (con vitaminas y minerales según normatividad local).Grasa vegetal de palma o girasol.Agua.Agentes leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio).Levadura.No contiene sal agregada.3. Requisitos Fisicoquímicos (Norma Técnica NTC 1241 de referencia)Humedad máxima: 3.5% – 5.0%.Cenizas totales: Acorde a los límites para productos sin sal añadida.Ausencia de materias extrañas: Libre de insectos, olores o sabores rancios.4. Requisitos Nutricionales Promedio (por cada 100 g)Calorías (Energía): 400 - 430 kcal.Carbohidratos: 70 - 78 g.Proteínas: 8 - 10 g.Grasas totales: 8 - 12 g.Sodio: Contenido residual mínimo o cercano a 0 mg por porción al no contener sal añadida.5. Presentación y Empaque Empaque primario: de 180 a 200 gr Envoltura flexible de polipropileno biorientado (BOPP) termosellado para proteger la humedad y textura crujiente.Almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.	Unidad	50181909	25
55	Papel aluminio	Papel aluminio rollo x 40 m. Rollo de hoja delgada de aluminio de un grosor inferior a 0.2 mm x 30 cm de ancho x 40 m	Unidad	48102108	6

56	Termómetros de punzón digital	Rango de medición: De -50 °C a 300 °C (o -58 °F a 572 °F).Precisión: ±1 °C en el rango operativo principal.Resolución: 0.1 °C (para lecturas menores de 200 °C).Material del vástago (punzón): Acero inoxidable de grado alimenticio (longitud aproximada entre 120 mm y 130 mm).Pantalla: LCD digital de fácil lectura.Funciones: Apagado automático, retención de datos (Hold) y selección de unidades (°C / °F).Alimentación: 1 batería de botón (ej. LR44 o 1.5V).Uso principal: Control de temperatura en alimentos, líquidos y semisólidos.	Unidad	52151648	5
57	Cronómetros digitales / Temporizadores	Nombre del bien: Cronómetro digital de mano / Temporizador digital (Timer).Descripción general: Dispositivo electrónico portátil o de mesa con pantalla de cristal líquido (LCD), diseñado para la medición precisa de intervalos de tiempo, conteo progresivo o regresivo.Especificaciones técnicas:Rango de medición: Desde centésimas de segundo (1/100 seg) hasta 24 horas o más.Funciones principales: Tiempo parcial (Split), tiempo total/neto, función de alarma y función de reloj/calendario.Material de la carcasa: Plástico ABS de alta resistencia o material antichoque.Alimentación eléctrica: Batería de botón (ej. LR44) o sistema dual con celda solar.Dimensiones y peso: Rango aproximado de 60 a 85 mm de longitud y peso menor a 100 gramos.Accesorios incluidos: Cordón de sujeción para la muñeca o cuello, soporte de mesa y/o imán posterior.	Unidad	41122411	5
58	Planchas de cocción antiadherentes	Descripción del Bien: Plancha cuadrada o circular para asar con superficie antiadherente.Material del Cuerpo: Aluminio prensado o fundido de alta pureza que garantice una óptima conducción térmica.Recubrimiento: Capa antiadherente libre de PFOA, cadmio y plomo, preferiblemente multicapa para alto tráfico o resistencia a la abrasión.Base: Difusora o con placa regruesada para una distribución homogénea del calor en estufas de gas, eléctricas o inducción (según compatibilidad).Manijas o Mango: Material aislante térmico como baquelita ergonómica para evitar quemaduras al manipular.Dimensiones frecuentes: Entre 23 cm y 28 cm por lado o diámetro.	Unidad	52151802	5
59	Molino de granos	Molinillo de Granos 750g Molinillo Eléctrico de Alta Velocidad de Acero Inoxidable Molinillo de Cereales Harina de Maíz Pulverizador de Polvo Máquina para Especias Secas Hierbas Granos Café Arroz	Unidad	20101700	2

60	kit Nariz del vino	el Kit Maestro de 54 Aromas ha sido la referencia en la industria vitivinícola. Es la elección de bodegas, educadores, comerciantes y verdaderos amantes del vino en todo el mundo. Nuestro sentido del olfato es muy delicado y altamente sensible. La práctica nos permite reconocer e identificar los 54 aromas más comunes en el vino, mejorando así nuestra apreciación y disfrute del mismo. Nombre del Elemento: Kit de entrenamiento olfativo / Juego didáctico de aromas (La Nariz del Vino)..Descripción Detallada:Caja estuche que contiene un conjunto de frascos gotero con esencias y aromas estándar encontrados en los vinos (frutales, florales, tostados, especiados).Incluye libro guía explicativo e ilustrativo para la identificación y memoria olfativa.Número de aromas: Variable según la edición (ej. 12, 24 o 54 aromas).Presentación: Caja de madera o contenedores seguros con sistema antigoteo.Unidad de Medida: Unidad (Glb/Kit).Uso Destinado: Capacitación, catas sensoriales, laboratorios de enología o material pedagógico especializado.	Unidad	60141101	1

61	Kit Nariz del café	Componentes: Caja de madera, frascos de cristal con esencias (generalmente 36 aromas) y libro guía explicativo.Uso principal: Entrenamiento olfativo y sensorial para catadores, baristas y laboratorios de calidad de café. 36 Aromas. Alfabeto olfativo para ayudarte a memorizar los aromas del café. Esta colección única y extensa de aromas entrenará tu sentido del olfato y mejorará tu experiencia al tomar café. El Kit Revelación proporciona un vocabulario común para describir el café, ya que su olor, sabor y aroma merecen la misma atención que el vino. Descripción técnica Es un conjunto de recipientes que contienen aromas específicas para poder comparar las aromas del café, ideal para entrenar catadores. Datos Técnicos Contener aromas con virtudes y defectos del café 36 aromas diferentes, Manual con instrucciones, origen del grano donde es común estos aromas y listado de las aromas identificados con sus respectivos grupos (terrosos, leguminosos, vegetales secos, amaderados, especiados, florales, frutales, animales, tostados y químicos), Caja u organizador de madera Material de construcción Los necesarios para el buen almacenamiento y conservación Dimensiones del equipo Estuche mínimo 250mm x 150mm x 80mm Accesorios Estuche organizador, manual informativo	Unidad	28181801	1
62	kit de entrenamiento sensorial para cerveza	El kit completo de entrenamiento sensorial SIEBEL ofrece los sabores y aromas más importantes que se encuentran en la cerveza. Está compuesto por 25 viales, cada uno con un sabor y concentración específicos que permiten enriquecer 1 litro de cerveza. Presentación: Caja con viales, ampollas o cápsulas pre-medidas.Modo de uso: Disolución del contenido de un vial en un volumen estándar de cerveza neutra (generalmente 1 litro) sin aromas característicos.Grado de los compuestos: Grado alimentario (food grade) o de pureza analítica seguros para la ingesta en las diluciones indicadas.Almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa.	Unidad	12161503	1
63	Papel aluminio	Papel aluminio rollo x 40 m. Rollo de hoja delgada de aluminio de un grosor inferior a 0.2 mm x 30 cm de ancho x 40 m	Unidad	48102108	6
64	Crisoles metalicos con tapa invertida	Capacidad 50 ml. Fondo redondo. Caja x 12 Unidades Material de laboratorio utilizado para calentar, fundir, quemar, y calcinar sustancias. Resistencia de 1200°C a 1600°C bajo condiciones controladas.	Unidad	41122203	4
65	Etanol Absoluto (grado analítico)	Etanol ≥99,5%, reactivo ACS, 200 proof o Alcohol etílico CH3CH2OH, líquido claro CAS:64-17-5, grado analítico ACS. Presentación 2,5L . Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352104	2
66	Acido Clorhidrico al 37%	HCl, Ácido clorhídrico, Cloruro de hidrógeno solución, probado para procesos químicos y de	Unidad	12352301	2

		laboratorio, grado analítico 36.5-38.0% en peso (nominal 37%) de pureza. FRASCO X 500 ml, con fecha de vencimiento mayor a dos años			
67	Eter Etilico al 99%	Dietiléter anhidro >= 99.5 %. CAS: 60-29-7. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12191502	1
68	Tubos Mojonnier	Matraz de extracción de grasa con tapón de vidrio. Capacidad mínima de 100 ml. Material: Vidrio Borosilicato 3.3. Marca reconocida. Certificado de calidad o certificado de conformidad.	Unidad	41122400	16
69	Dedales de celulosa	Diámetro 25mm y altura 50mm. grosor de pared 1mm. Presentación caja x 25 unidades. Ficha técnica.	Unidad	41122409	2
70	Eter de Petroleo al 99%	Éter de petróleo 40°C - 60°C ACS. CAS: 64742-49-0. Presentación: 2.5L. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12191502	1
71	Papel Filtro Libre de Nitrogeno	Tamaño 6 x 6 Pulgadas (152,4 x 152,4 mm). Presentación: Caja X 500 Unidades. Papel de pesaje grado b-2 para análisis kjeldahl libre de nitrógeno, no absorbente para garantizar una superficie plana para contener muestras sólidas. Marca reconocida.	Unidad	41104929	2
72	Acido Sulfurico Concentrado al 95-98%	Ácido sulfúrico 98% CAS: 7664-93-9. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	41116105	1
73	Tabletas Catalizadora (Libre Se y Hg) KJELDAHL	Presentación: frasco 250 tabletas. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12161601	2
74	Peroxido de Hidrogeno al 35%	Hidrógeno peróxido 30% P/v para análisis. CAS 7722-84-1. Presentación: 1L. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352115	2
75	Rojo de Metilo 100 mg/100 ml Metanol	Reactivo ACS. CAS: 493-52-7. Presentación: 25g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352107	2
76	Verde de Bromocresol 100 mg/100 ml Metanol	Reactivo ACS. CAS: 76-60-8. Presentación: 25g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352107	2
77	Acido Borico	Acido Borico: Fórmula lineal: H3BO3 CAS No.: 10043-35-3. Reactivo ACS ≥ 99,5% Peso molecular: 61.83 g/mol. FRASCO X 100 g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento	Unidad	12352106	2

		minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.			
78	Acido Clorhidrico 0,1 M	Solución al 0,1M. CAS: 7647-01-0. Presentación: 1L. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida. Solución certificada con incertidumbre asociada.	Unidad	12352106	2
79	Hidroxido de Sodio al 40%	Solución al 40%.CAS: 1310-73-2. Presentación: 1000mL. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352316	2
80	Tiosulfato de Sodio	ANHIDRO ≥ 98%. CAS: 7772-98-7. Presentación: 500g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	51211622	1
81	Acetona	Acetona para análisis, , AR ACS 99.5%. CAS: 67-64-1. Presentación: 2,5L. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352115	1
82	Hidrogenofosfato de disodio	Reactivo ACS ≥99%. CAS: 7558-79-4 . Presentación: 500g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352300	1
83	Fosfato de dihidrógeno de sodio monohidrato	Fosfato Monosódico. Reactivo ACS ≥98%. CAS: 10049-21-5. Presentación: 250g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	51171622	2
84	Kit de Enzimas (alfa-amilasa, proteasa y amiloglucosidasa)	Kit de fibra total equipo de reactivos para 100 determinaciones. Presentación caja 100 test. Kit conservado en refrigeración (2-8°C). Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352204	2
85	Fenantrolina (CAS 5144-89-8)	Reactivo ACS ≥99.5%. CAS: 5144-89-8. Presentación: 25g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352005	1
86	2,2` Bipiridina (CAS 366-18-7)	Reactivo ACS ≥99% CAS 366-18-7. Presentación: 25g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	41116105	1
87	Solucion Estandar Primario Hierro (1000 mg Fe/l)	Solución patrón de Hierro Trazable a SRM DE NIST. Patron de referencia trazable para comprobar la exactitud de las determinaciones de hierro. Presentación: 100mL Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	41116105	2

88	Clorhidrato de Hidroxilamina (CAS 5470-11-1)	Reactivo ACS ≥ 99% CAS: 5470-11-1. Frasco X 100g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352106	2
89	Nitrato de Magnesio Hexahidratado (CAS 13446-18-9)	Reactivo ACS ≥ 98% - 102% (CAS 13446-18-9) Frasco X 500g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352302	2
90	Acetato de Sodio Anhidro (CAS 127-09-3)	Reactivo ACS ≥ 99% CAS: 127-09-3 . Frasco X 250g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352107	2
91	Acido Acetico Glacial	Reactivo ACS ≥ 99% CAS: 64-19-7. Frasco x 500ml Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352106	3
92	Acetato de Sodio Trihidratado (CAS 6131-90-4)	CAS: 127-09-3. Frasco X 250g. Reactivo grado analítico. Ficha de datos de seguridad (fds). Certificado de análisis. Fecha de vencimiento minima de 2 años, contados a partir de la entrega. Marca reconocida.	Unidad	12352107	2
93	Papel aluminio	Papel aluminio rollo x 40 m. Rollo de hoja delgada de aluminio de un grosor inferior a 0.2 mm x 30 cm de ancho x 40 m	Unidad	48102108	6

MATERIALES IMPLEMENTACIÓN DE TECNOLOGÍA DE ACUICULTURA SIMBIÓTICA

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCION TÉCNICA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CÓDIGO UNSPSC	CANTIDAD
1	Tanque plástico de 50 litros con tapa	Recipiente fabricado en plástico de alta resistencia, con capacidad nominal de 50 litros, tapa hermética o de cierre seguro, destinado a la preparación, fermentación y almacenamiento temporal de las mezclas. Debe ser de uso exclusivo para los procesos de capacitación.	Unidad	20142904	6
2	Balde plástico graduado de 10 litros	Recipiente plástico rígido, resistente y lavable, con escala volumétrica visible hasta 10 litros, utilizado para dosificar agua y realizar mezclas durante la preparación de los productos.	Unidad	47121804	10
3	Recipiente plástico de 20 litros tipo ponchera	Recipiente de polietileno o material plástico de alta resistencia, capacidad aproximada de 20 litros, boca amplia para facilitar la mezcla, manipulación y homogenización de los ingredientes.	Unidad	47121804	10
4	Probiotico comercial para piscicultura-BACS PRO. Presentación por 1 galón (4 litros)	Producto probiótico comercial destinado a aplicaciones en sistemas piscícolas. Se utilizará como insumo biológico de referencia para las actividades prácticas, siguiendo las recomendaciones técnicas y de dosificación establecidas por el fabricante.	Unidad	51210000	2
5	Probiotico comercial para piscicultura-BACTERCOL	Producto comercial de carácter probiótico para uso en piscicultura, empleado como insumo para	Unidad	51210000	2

	PLUS. Presentación por 1 galón (4 litros)	demostración y comparación de alternativas biológicas en las actividades de capacitación.			
6	Salvado de arroz por 40 kg	Subproducto de la molienda del arroz, de granulometría fina o media, utilizado como fuente de materia orgánica y nutrientes en procesos de elaboración de preparados biológicos y fermentativos	Kilogramo	10121500	1
7	Afrecho de maíz por 40 kg	Subproducto vegetal derivado del procesamiento del maíz, empleado como fuente de materia orgánica y nutrientes para favorecer procesos fermentativos.	Kilogramo	10121500	1
8	Melaza industrial por 30 kg	Subproducto líquido rico en azúcares fermentables, utilizado como fuente de carbono y energía para estimular la actividad de microorganismos durante procesos de fermentación.	Kilogramo	15831400	2
9	Levadura deshidratada para uso en panadería en presentación de 500 gr	Producto biológico deshidratado a base de levaduras, presentado en polvo o gránulos, utilizado como componente complementario en procesos de fermentación.	Gramo	50181709	2
10	Colador plástico de 18 cm de diámetro, con cedazo plástico de alta duración	Utensilio plástico con diámetro aproximado de 18 cm y cedazo plástico de alta durabilidad, destinado a la separación de partículas sólidas y material no deseado de las preparaciones líquidas.	Unidad	52151604	20
11	Guantes desechables de nitrilo por 100 unidades	Elementos de protección individual fabricados en nitrilo, resistentes a la manipulación de insumos y soluciones de trabajo. Deben ser de talla adecuada para los participantes.	Unidad	46181537	400
12	Tapaboca desechable de color azul por 100 unidades	Elementos de protección respiratoria de un solo uso, destinados a disminuir la exposición a partículas y contaminantes durante la manipulación de materiales e insumos.	Unidad	42295407	400
13	Limpiones de tela de toalla absorbentes paquete por 40 unidades	Paños reutilizables de material textil absorbente, destinados a limpieza, secado y acondicionamiento de superficies y utensilios durante las actividades prácticas.	Unidad	47131502	80
14	Jarras de plástico con tapa capacidad 3 litros	Recipientes plásticos resistentes, de capacidad nominal de 3 litros, con tapa y asa para facilitar el transporte, medición aproximada, distribución y almacenamiento temporal de las preparaciones.	Unidad	48101907	10
15	Balanza electrónica de plataforma con capacidad de 50 kg.	Balanza electrónica de plataforma con capacidad de 50 kg, división mínima de 5 g, exactitud Clase III, plataforma de acero inoxidable, pantalla digital con función tara, alimentación dual (red eléctrica y batería recargable) y puerto RS-232.	Unidad	41111509	1
16	Kits químicos por titulación y colorimetría: Permiten analizar parámetros específicos como alcalinidad, dureza, cloruros, hierro o sulfitos mediante gotas o comparadores visuales de color, como el modelo dispo	Kits químicos por titulación y colorimetría: Permiten analizar parámetros específicos como alcalinidad, dureza, cloruros, hierro o sulfitos mediante gotas o comparadores visuales de color.	Unidad	6014402	2
17	Balanza grameras - electrónica de laboratorio	Instrumento de medición optimizado para registrar el peso de objetos pequeños o porciones con alta precisión, expresando los resultados principalmente en gramos o fracciones de entre gramos (g), onzas (oz), libras (lb) o kilogramos (kg).	Unidad	41111502	5

Procedimiento de Entrega:

- El supervisor y el contratista deberán comunicarse por el medio que acuerden, con el fin de concretar fechas y condiciones de la entrega de los bienes.
- La entrega de los bienes deberá hacerse dentro del plazo acordado por las partes en la orden de compra.
- El supervisor y el responsable del Almacén deberán estar presente al momento de la entrega de los bienes para verificar que se cumpla con las especificaciones de la orden de compra y con lo solicitado.
- El contratista deberá traer documento de remisión física de los bienes solicitados en la orden de compra.
- Horarios de recepción de los bienes: De lunes a viernes de en horas de la mañana 8:00 a.m. a 12:00 pm, previa coordinación con el responsable del almacén y el supervisor.

ALCANCE DEL OBJETO

El futuro contratista se compromete a entregar bienes e insumos de calidad, funcionando y dentro del plazo establecido y de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionadas y descritas en el presente documento.

A su vez, el proveedor debe garantizar la cadena de logística de trasporte y entrega de los productos y/o bienes que garantice su integridad y calidad de los productos, acorde a los estándares, ficha técnica y/o recomendación del fabricante, hasta el momento de recepción a satisfacción por parte del Supervisor, dando cumplimiento a cabalidad a los tiempos del contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL FUTURO CONTRATISTA (REQUISITOS LEGALES DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y EFICIENCIA ENERGÉTICA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y SEGURIDAD Y PRIVACIDAD DE LA INFORMACIÓN).

6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

6.1.1. Obligaciones Generales:

- Ejecutar el contrato contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
- Contar con vehículos en perfectas condiciones de mantenimiento y estado técnico mecánico óptimo.
- Informar al SENA, cualquier suspensión intempestiva e imprevista del contrato y adoptar en forma inmediata y eficaz las medidas que subsane el impase.
- Avisar al SENA, dentro del día hábil siguientes a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.

- EL CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo debe realizar en su propio nombre y por su propia cuanta y riesgos sin que el SENA adquiera responsabilidad no solidaridad alguna por dichos actos.
- Radicar las cuentas de cobro con los anexos requeridos para su pago.
- Cumplir con los requisitos para el perfeccionamiento y la ejecución del contrato.
- Acatar las instrucciones que le imparta el supervisor del contrato.
- Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se derive directamente del objeto contractual.

6.1.2. Obligaciones Especificas:

- Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
- Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- 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.
- Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 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
- El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.
- Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 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.
- Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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
- 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.
- Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

6.2. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 versión 6 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.“

6.2.1. OBLIGACIONES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

6.2.1.1. Requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

- CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

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.

OPCIÓN 2:

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 A 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.

CRITERIOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.

Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima
Carne y productos cárnicos

•Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
•Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

•Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
•Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente

Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos

Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

•Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:
•Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
•Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros
Alimentos Refrigerados y/o Congelados

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

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

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

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos

no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

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

Para el Transporte de los Alimentos

Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

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

Criterios ambientales para la compra de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – AE

Evaluar e Informar a los proveedores sobre la preferencia de adquisición de equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica:

* RETIQ tipo B o inferior
* EU tipo B o inferior
* Energy Star o equivalente

Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son:
*Acondicionadores de aire para recintos y unitarios (Se podrán adquirir los equipos de etiqueta tipo A, B, C o D, según la mayor eficiencia disponible en el mercado).
*Equipos de cómputo.

*Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.
* Lavavajillas.
* Lavadoras y lavadoras-secadoras.
* Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos.
* Lámparas.
* Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización.
* Balastos electromagnéticos y electrónicos para iluminación.
* Motores eléctricos monofásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.
* Motores eléctricos trifásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.
* Lavadoras de ropa eléctrica de uso doméstico.
* Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador.
* Gasodomésticos para cocción.
* Calentadores a gas de paso.

Nota1: Si se requiere adquirir algún otro aparato de consumo de energía que no este relacionado en el presente documento, se debe pedir una certificación por parte del fabricante o comercializador, en la que se indique bajo consumo energético, en su defecto componente o valores de eficiencia energética.
También se puede evidenciar a través de valores de bajo consumo o eficiencia energética indicados en la ficha técnica.
Nota 2: (De acuerdo con las excepciones del RETIE): Se excluyen los motores eléctricos que cumplan una o más de las siguientes condiciones:
* Motores con tensión nominal superior a 1000 voltios.
* Monofásicos y trifásicos con potencia nominal menor a 180 W.
* Los motores eléctricos que se importen o fabriquen exclusivamente por el productor nacional como repuesto para: electrodomésticos, gasodomésticos, máquinas y herramientas.
* En general los motores eléctricos que se importen o fabriquen por productor nacional para incorporarlos exclusivamente como parte integral de electrodomésticos, automotores, navíos, aeronaves, equipos de electromedicina.
* Motores fabricados y comercializados exclusivamente para operación con convertidores.
* Los motores que se importen o fabriquen para incorporarse como parte integral de máquinas y herramientas, siempre y cuando no sean los productores principales de fuerza motriz generada o, no representen el mayor consumo de energía eléctrica en las mismas.

* Para la adquisición de los equipos de uso significativo de energía que no estén dentro del anterior listado, se informará al proveedor que se optará por elegir a aquellos de mejor eficiencia energética en el mercado.

* En cuanto a los motores monofásicos y trifásicos de capacidad desde 0.18 kW hasta 373 kW, la recomendación es adquirirlos con etiqueta de eficiencia energética RETIQ tipo A o B, o en su defecto con eficiencia premium IE4 o IE3.

Certificar que, aceptará la devolución sin costo alguno de un Aparato Eléctrico Electrónico - AEE de tipo equivalente que haya realizado las mismas funciones que el aparato que se adquiere.

Ver hoja "Guía1.Compromiso Aparatos Eléctrico y Electrónico."

Nota: Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos que se vayan a adquirir se encuentren identificados dentro del Guía 1 de la Resolución;

6.2.1.2. Requisitos legales ambientales, de eficiencia energética

Las mencionadas anteriormente.

Obligaciones del SENA

- Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el Gran Almacén.
- Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones de la presente Orden de Compra.
- Suministrar la información que previamente requiera El Gran Almacén en relación con el objeto de la presente Orden de Compra.
- Suscribir juntamente con el Gran Almacén las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de la presente Orden de Compra.
- Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto de la presente Orden de Compra

8. Tarifas descuentos del contrato:

El contrato se pagará de la siguiente forma: El Sena pagará al Contratista mediante un solo pago, contra recibo a satisfacción del suministro contratado, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo a satisfacción de los servicios objeto de la contratación, previo cargue de la factura en la plataforma SIIF NACIÓN y certificación del supervisor donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual.”.

En todo caso, el contratista deberá atender lo establecido en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, expedida por la DIAN “Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación”. El pago se realizará con cargo al Registro Presupuestal que se derive del contrato que se celebre. Para el pago respectivo se tendrá en cuenta el instructivo GRF-I-002 “Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos” y las estipulaciones de las circulares No. 01-3-2020-000054 y 01-3-2020-000065 de 2020, expedidas por la Dirección Administrativa y Financiera del SENA. POR PARTE DEL CONTRATISTA: Presentación y cargue de la Factura Electrónica en la plataforma SIIF NACIÓN, según lineamientos de la circular 3-2024-000019

del 2024 expedida por el SENA, para aprobación por parte del Supervisor; acreditación de encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, mediante la presentación de las planillas de pago correspondientes al periodo facturado.

9. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos se tiene la ciudad de Valledupar (Cesar).

Lugar de entrega y Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será por VEINTE (20) DÍAS o hasta agotar el presupuesto asignado para el presente proceso contractual. Los bienes o servicios deberán ser entregados por el CONTRATISTA a su costo y riesgo en el CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL CAMPESINO – SENA Regional Cesar localizado así:

CENTRO DE ATENCION INTEGRAL AL CAMPESINO: Km 7, vía a La Paz, municipio de Valledupar

El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, esto es, aprobación de la póliza y expedición del registro presupuestal respectivo.

LUGAR DE EJECUCION:

Los cursos de:

- Normatividad en sistemas de gestión de calidad e inocuidad en la industria de alimentos la entrega de los bienes se realizará en el almacén del Centro de Atención Integral al Campesino, ubicado en el km. 7 vía a la paz, municipio de VALLEDUPAR.
- Prácticas de calidad para el beneficio del café la entrega de los bienes se realizará en el almacén del Centro de Atención Integral al Campesino, ubicado en el km. 7 vía a la paz, municipio de Valledupar.
- Implementación de tecnología de acuicultura simbioteica la entrega de los bienes se realizará en el almacén del Centro de Atención Integral al Campesino, ubicado en el km. 7 vía a la paz, municipio de VALLEDUPAR.

No obstante, las siguientes acciones de formación se desarrollarán en lugares distintos al Centro de Atención Integral al Campesino:

- Curso de actualización en desposte y cortes de canal de ganado bovino y ovino con su correspondiente transformación en productos lugar de ejecución centro de formación agroindustrial la angostura campo alegre ubicado en HUILA.

- Curso de tecnologías y técnicas avanzadas en análisis de calidad de leche cruda y derivados lácteos lugar de ejecución Centro de Comercio y Servicios ubicado en BARRANQUILLA.

- Nodo de Hotelería (Auditorio) BARRANQUILLA.

- Nodo Centro de Valor Agregado CVA (Laboratorio de alimentos y bebidas) SABANALARGA ATLÁNTICO.

- Curso de fundamentación y aplicación de los sistemas de gestión de inocuidad gfsi y controles preventivos pcqi en la industria alimentaria lugar de ejecución centro agropecuario la granja ESPINAL TOLIMA.

PARAGRAFO: Para todos los efectos se tiene como domicilio contractual la ciudad de Valledupar (Cesar).

10. CONCEPTO DE COBERTURA GARANTIAS QUE LOS INTERESADOS DEBEN PREVER COMO PARTE INTEGRAL DEL VALOR A PRECOTIZAR:

Garantías: De conformidad con lo dispuesto en materia de garantías por los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2 y 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 y dada la naturaleza del objeto a contratar, del monto de la misma y condiciones de la contratación, el Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar ha determinado exigir un mecanismo de cobertura del riesgo que deberá constituir el contratista a favor del Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar, consistente en póliza de seguros correspondiente a otorgamiento de los amparos exigidos, la cual deberá tener los siguientes amparos:

GARANTÍAS:

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
N/A	**Seriedad de la oferta:** por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.
N/A	**Buen manejo y correcta inversión del anticipo:** por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
N/A	**Pago anticipado:** por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** Por el DIEZ PORCIENTO (10%) del valor total del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.
N/A	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el CINCO PORCIENTO (5%) del valor total del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
N/A	**Calidad y Estabilidad de la Obra**: Por el quince por ciento (15%) del valor del contrato, vigente por cinco (5) años, contados a partir del recibo a satisfacción de la obra.

X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y doce (12) meses más.
N/A	**Calidad del servicio:** por el DIEZ PORCIENTO (10%) del valor total del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.
N/A	**Protección de los bienes:** por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
N/A	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Adicionalmente es importante aclarar a las personas interesadas en presentar pre cotización que en el caso que existir alguna inconsistencia en materia de presentación, pueden realizar las respectivas correcciones, las cuales deberá observar ante la entidad.

NOTA 1. - La pre cotización a presentar debe consolidar todos los costos, gastos y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del objeto.

NOTA 2. - Las pre cotizaciones solicitadas permiten a la entidad conocer las condiciones del mercado, establecer el valor promedio de los elementos y tener un referente a efectos de determinar la presentación de propuestas con precios artificialmente bajos.

11. ANALISIS DE RIESGOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, la entidad debe efectuar un análisis de los riesgos previsibles vinculados a la contratación, para ello se utilizó el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente.

Se efectúa el análisis a través de la matriz de riesgos sugerida en el Manual:

El Análisis de Riesgo, se definirá con el Análisis de Sector.

ITEM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Clase	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	ESPECÍFIC O	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFIC O
Fuente	INTERNO	EXTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	EXTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO	EXTERNO
Etapa	PLANEACIÓN	SELECCIÓN	SELECCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	SELECCIÓN	EJECUCIÓ N	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	PLANEACIÓN
Tipo	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	FINANCIERO	FINANCIERO	OPERACIONAL	ECONOMIC O

FORMATO INTERNO SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO

Descripción	Que la información recolectada por el Centro no sea la ajustada a la necesidad.	No presentación de ofertas	El ofertante no subsana la propuesta o no lo efectúa dentro del plazo pactado en los pliegos	Accidente de trabajo durante la ejecución de la Obra	El contratista no cumple con las obligaciones establecidas en el contrato.	Falta de planeación del contratista para prevenir afectaciones o el incumplimiento de las fechas establecidas en el contrato para su ejecución por causas ajenas o involuntarias	Insuficiencia o inadecuado personal calificado para la ejecución del contrato	Uso de herramientas o equipo técnico inadecuado o insuficiente	Desabastecimiento de insumos	Desacuerdo s en la etapa de liquidación
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Inexactitud en la necesidad de la entidad	Declaratoria de desierto de proceso	Declaratoria de desierto del proceso o rechazo de la propuesta	El contratista deberá asignar reemplazo para ejecución del contrato de obra dentro del término pactado.	Retraso en la ejecución del contrato, entrega de los bines y servicios.	Prórrogas o suspensión del contrato.	Retraso en ejecución del contrato y Mala calidad de los bienes y servicios.	Retraso en ejecución del contrato y Pérdidas económicas por actividades ejecutadas incorrectamente.	Retraso en ejecución del contrato	Conflictos jurídicos y/o económicos
Probabilidad	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Impacto	4	3	4	2	4	3	4	3	4	3
Valoración	6	5	6	4	6	5	6	5	6	5
Categoría	**ALTO**	**MEDIO**	**ALTO**	**BAJO**	**ALTO**	**MEDIO**	**ALTO**	**MEDIO**	**ALTO**	**MEDIO**
¿A quién se le asigna?	ENTIDAD	ENTIDAD	CONTRATIST A	CONTRATISTA	ENTIDAD	ENTIDAD	ENTIDAD	ENTIDAD	ENTIDAD	ENTIDAD
Tratamiento/Controla implementar	Verificación permanente de los documentos contractuales	Enviar invitaciones a los posibles oferentes para que se presenten en el proceso	Verificación de los requerimientos de subsanación dentro de los términos del cronograma	El contratista debe constituir garantías de pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones sociales. Además, deberá garantizar personal cuente con los elementos de protección y de seguridad industrial durante el desarrollo del contrato. En el evento de su ocurrencia deberá garantizar la continuidad de la obra so pena de hacer efectiva la garantía de cumplimiento.	Aplicación de garantías y demás cláusulas contractuales	Supervisión del cumplimiento de las obligaciones del contrato y Hacer efectivas las garantías.	Verificación de idoneidad y experiencia del personal asignado para la entrega de los bienes y servicios.	Verificación de maquinaria y vehículos asignados para la entrega de los bienes y servicios.	Verificación de antecedentes	Verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato
Impacto después del tratamiento – **Probabilidad**	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2
Impacto	3	3	3	1	3	2	2	2	2	2
Valoración	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4
Categoría	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**	**BAJO**
¿Afecta la ejecución del contrato?	SI	NO	SI	Sí	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Responsable por implementar el tratamiento	SENA	SENA	CONTRATIST A	CONTRATISTA	SENA	SENA	SENA	SENA	SENA	SENA
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Desde el inicio del proceso contractual	Desde el inicio del proceso contractual	Desde la presentación de las ofertas y cierre del proceso	Desde el inicio de la ejecución contractual	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Hasta la suscripción del contrato	Hasta la presentación de las ofertas y cierre del proceso	Hasta la evaluación de las ofertas	Hasta la liquidación del contrato.	Hasta la liquidación del contrato	Hasta la liquidación del contrato	Hasta la liquidación del contrato	Hasta la terminación del plazo del contrato	Hasta la terminación del plazo del contrato	Hasta la liquidación del contrato

FORMATO INTERNO SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO

Monitoreo y revisión	Cómo se realiza el monitoreo	Revisión por parte de las áreas involucradas en el proceso.	Seguimiento al proceso contractual por el líder del proceso	Evaluación de las propuestas presentadas por el comité evaluador	Permanentemente supervisor del contrato	Supervisión de la ejecución de las actividades pactadas en el contrato	Verificación y seguimiento por parte del supervisor de los plazos de ejecución	Supervisión y seguimiento de la ejecución del contrato	Supervisión y seguimiento de la ejecución del contrato	Seguimiento cronograma de ejecución y riesgos	Supervisión Y Apoyos
	Periodicidad	Semanal	Según cronograma	Según cronograma	Permanentemente durante todo el proceso de ejecución del contrato.	Cada vez que se requiera	Cada vez que se requiera	Mensual	Permanente	Permanente	Permanente

Valledupar – Cesar.,

Firmado digitalmente por Carlos Alberto Gutiérrez de Piñeres Rocha

Carlos Alberto Gutiérrez de Piñeres Rocha
Subdirector
Centro de Atención Integral al Campesino (CAIC)
SENA Regional Cesar

Proyectó documento: Susano R. Baldovino Alfaro – Apoyo a la Gestión Contractual y Convencional (Contratista)

Nota: Las condiciones aquí establecidas, se proyectan en base a la información registradas y allegadas del Requerimiento que formará parte integral del futuro proceso.