LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA DEPARTAMENTO DE CASANARE

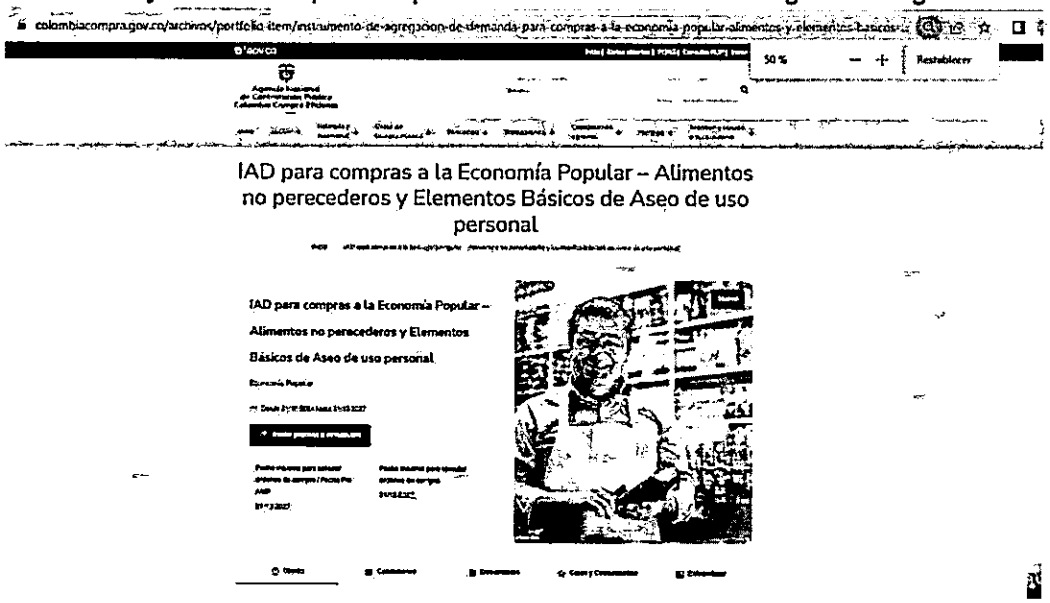
CERTIFICA:

Que el artículo 2º de la ley 1150 de 2007, señala que la escogencia del contratista se hará a través de las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos, contratación directa y mínima cuantía.

Que el Decreto 310 de 2021, dispone que en su artículo 2.2.1.2.1.2.7, la obligatoriedad para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes de Común Utilización a través de los Acuerdos Marco de Precios.

Que, una vez revisada y verificada la plataforma de la tienda virtual de Estado Colombiano Colombia compra eficiente en sus diferentes acuerdos marcos de precios contemplados según lo establecido en el decreto 310 de 2021 y la Bolsa Mercantil de Colombia en el mercado de compras públicas, se procedió a realizar el siguiente análisis comparativo en torno a las especificaciones técnicas de los bienes adquirir por parte de la entidad, las especificaciones de productos similares encontrados en los acuerdos marco de precio de la tienda virtual y por ultimo con el análisis sobres las tarifas adiciones por concepto de comisión de intermediarios en el mercado de compras públicas de la bolsa mercantil de Colombia.

Que, con la finalidad de soportar lo anterior, la entidad procedió a la consulta de acuerdos marcos el día VEINTISIETE (27) de Julio de 2026 vigentes en el link: https://www.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual, cuyo objeto y condiciones contenga las actividades y servicios requeridos por la entidad encontrando lo siguientes vigente:



Los aspectos principales del proceso en revisión son los siguientes:

Vigencia del Acuerdo Marco: tres (3) años, contados a partir de su puesta en funcionamiento en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, prorrogable hasta por un (1) año adicional.

Las especificaciones establecidas en el anexo 2 de fichas técnicas y especificaciones técnicas del Acuerdo Marco de Precios en mención son las siguientes

No	Alimento o elemento de aseo	Grupo	Presentación	Contenido neto mínimo	Unidad de Medida
1	Aceite vegetal en envase plástico	Aceites y grasas	Botella	1000	mililitros o centímetro cúbicos
2	Agua	Bebidas	Galón	4	Litros
3	Arroz blanco grano entero	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
4	Avena en hojuelas	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
5	Azúcar blanca	Endulzantes	Bolsa	500	gramos
6	Azúcar Morena	Endulzantes	Bolsa	500	gramos
7	Café molido	Misceláneos	Bolsa	500	gramos
8	Caldo condimento	Misceláneos	Sobre	10	gramos
9	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Adulto	Elemento Aseo	Individual	1	Unidad
10	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Niño	Elemento Aseo	Individual	1	Unidad
11	Cereal - hojuelas de maíz sin azúcar	Cereales y derivados	Bolsa	380	gramos
12	Chocolate	Misceláneos	Bolsa/pastillas	500	gramos
13	Colada mezcla 7 harinas	Cereales y derivados	Bolsa	200	gramos
14	Crema de Dientes	Elemento Aseo	Individual	75	Unidad/Centímetros cúbicos
15	Cuchuco de trigo	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
16	Desodorante en Crema	Elemento Aseo	Individual	50	gramos
17	Frijol bola/cargamanto rojo	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
18	Galleta saladas 3 tacos	Cereales y derivados	Taco	300	gramos
19	Garbanzos	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
20	Gelatina	Productos azucarados	sobre	40	gramos
21	Harina de maíz	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
22	Harina de Trigo Fortificada	Cereales y derivados	Bolsa/pastillas	500	gramos
23	Huevo * 55 gramos	Huevos	Cubeta	30	gramos
24	Jabón de Baño	Elemento Aseo	Individual	110	gramos
25	Jabón en Barra para Lavar Ropa	Elemento Aseo	Individual	235	unidades
26	Lata de zanahoria y arveja	Verduras enlatadas	Lata	300	gramos
27	Leche en polvo	Lácteos	Bolsa	380	gramos
28	Leche entera UHT	Lácteos	Bolsa	1000	gramos
29	Lenteja	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
30	Lomito de atún	Pescados	Lata	160	gramos
31	Margarina de mesa con sal	Aceites y grasas	Caja - Pote	250	gramos
32	Mazamorra	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos

No	Alimento o elemento de aseo	Grupo	Presentación	Contenido neto mínimo	Unidad de Medida
33	Panela	Endulzantes	Bloque redondo o cuadrado	250	gramos
34	Pañal desechable	Elemento Aseo	Paquete	10	Unidades
35	Pasta corta	Cereales y derivados	Bolsa	250	gramos
36	Pasta tipo Espagueti	Cereales y derivados	Bolsa	250	gramos
37	Peinilla para peinar - Plástica tamaño grande	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
38	Proteína vegetal aislada de soya tipo Carne	Leguminosas y derivados	Bolsa o caja	200	gramos
39	Quinua en grano	Cereales y derivados	Bolsa	300	gramos
40	Refresco en polvo	Productos azucarados	Sobre	18	gramos
41	Rollo de Papel Higiénico x 25 metros doble hoja Color Blanco	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
42	Sal	Misceláneos	Bolsa	500	gramos
43	Salchicha viena roja en lata	Carne y derivados	Lata	150	gramos
44	Sardinas en lata	Pescados	Lata	225	gramos
45	Toalla en Hilo de 0.50x0.90 Metros	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
46	Toallas higiénicas medianas	Elemento Aseo	Paquete	10	unidades

Las características de los alimentos y elementos de aseo que se relacionan en el presente acuerdo marco de precios difieren de los requeridos para la entrega de paquete nutricionales para el adulto mayor objeto del proceso contractual de acuerdo a las siguientes consideraciones:

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Aceite vegetal**

PRODUCTO	ACEITE VEGETAL
REQUISITOS GENERALES	-Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -NO SE PERMITEN PRODUCTOS REEMPACADOS O REENVASADOS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES -No deben contener solidificaciones
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.5	Aceite de girasol, antioxidante (TBHQ), con vitaminas A, D (0), con omega 6, hierro (0), sodio (0), grasa total 9 gramos; frasco plástico. Por 900 cm3.	FRASCO	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Arroz**

PRODUCTO	ARROZ
REQUISITOS GENERALES	-El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. -El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. -Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.6	ARROZ BLANCO GRADO 1 EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO X KILO Arroz blanco entero. Fortificado (con vitaminas B6, B12 y ácido fuco)	KILO	1350

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Lenteja**

PRODUCTO	LENTEJA
REQUISITOS GENERALES	-Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. -No debe contener más del 1% de impurezas. -No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. -El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto nacional o importado

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.7	Lenteja tipo 1 grano entera, PESO NETO: KILO, EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1.5 VIDA ÚTIL: Mínimo 06 meses	KILO	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Frijol y Garbanzo**

PRODUCTO	FRIJOL, GARBANZO
REQUISITOS GENERALES	-Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. -No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. -El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
NACIONALIDAD	Frijol: Producto 100% Colombiano Garbanzos: Nacional o importado

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.8	Frijol bola roja, tipo 1 empacado en bolsa de polipropileno o polietileno en presentación de 460 gr	UNIDAD	900

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Avena en hojuelas**

PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
REQUISITOS GENERALES	-La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. -La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. -Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. -Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. -En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. -Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201-1995.
NACIONALIDAD	Producto nacional o importado

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.9	Avena en hojuelas, 100 % natural –con fibra, empacada en bolsa de polietileno. Por 250 gramos.	UNIDAD	900

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Panela**

PRODUCTO	PANELA
REQUISITOS GENERALES	-La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. -No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. -En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lo posible no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.11	Panela tradicional sin aditivos, en pastilla, contenido de 500 gramos el paquete. (Marca reconocida en el mercado)	UNIDAD	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Chocolate**

PRODUCTO	CHOCOLATE
REQUISITOS GENERALES	-No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. -Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.12	Chocolate de pastilla con azúcar, peso neto 400 gr.	UNIDAD	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Harina de maíz precocida**

PRODUCTO	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
REQUISITOS GENERALES	-No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. -La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. -Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.13	Harina de maíz blanca precocida, textura suave, contenido 1000 gramos empacado en bolsa. (Marca reconocida en el mercado)	UNIDAD	900

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Leche en Polvo**

PRODUCTO	LECHE EN POLVO
REQUISITOS GENERALES	**No se permiten productos con la adición de suero lácteo.** -Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. -El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. -Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.14	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA : PESO NETO: Bolsa por 400 gramos, empaque en bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío, VIDA ÚTIL: no inferior a 6 meses..	BOLSA	1800

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Pasta larga y pasta corta**

PRODUCTO	PASTA LARGA TIPO ESPAGUETTI, PASTA CORTA
REQUISITOS GENERALES	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, ustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.15	Pasta alimenticia para seco, tipo espagueti, contenido 500 gramos empacado en bolsa. (Marca reconocida en el mercado)	LIBRA	900

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.16	Pasta alimenticia para sopa, tipo conchas, contenido 250 gramos empacado en bolsa. (Marca reconocida en el mercado)	UNIDAD	900

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Lomitos de atún**

PRODUCTO	LOMITOS DE ATUN
REQUISITOS GENERALES	-Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto). -El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata. -Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de liquido. -Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. -Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto Nacional o importado

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD

3.17	Lomito de Atún en agua, buena fuente de proteína, alto en Omega 3, 6 y 9, contenido 160 gramos en lata. (Marca reconocida en el mercado)	LATA	1.800

ESPECIFICACIÓN TVEC

PRODUCTO	**HUEVOS**
REQUISITOS GENERALES	-La cáscara debe ser fuerte y homogénea. -Deben estar libres de contaminación.
ALMACENAMIENTO	-Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. -El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor
TRANSPORTE	-Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. -Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.18	Huevos de gallina tipo AA (1 cubeta de 30 unidades de 60 gramos) empacada de manera individual garantizando su frescura y conservación	CUBETA	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- **Galletas saladas tres tacos**

PRODUCTO	**GALLETAS SALADAS TRES TACOS**
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -El producto debe ser crocante y tener sabor característico.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores, así como tampoco se debe almacenar cerca de elementos de higiene como jabones, desinfectantes o combustibles.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. NTC 1241: 2007 productos de molinería, galletas.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.19	Galletas Saladas integrales de 480 gramos en empaque metalizado	PAQUETE	450

ESPECIFICACIÓN TVEC

- Elementos de aseo

GRUPO	ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL
PRODUCTO	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Adulto y niños, Crema de Dientes, Desodorante en Crema, Jabón de Baño, Jabón en Barra para Lavar Ropa, Pañal desechable, Peinilla para peinar - Plástica tamaño grande, Rollo de Papel Higiénico, Toalla en Hilo, Toallas higiénicas.
REQUISITOS GENERALES	-Los elementos deberán estar contenidos en empaque individual -No podrán estar contaminados, ni con manchas o con el empaque averiado a causa de acción de vectores, humedad o daños mecánicos. -Todos los elementos deben ser nuevos y encontrarse en buen estado -

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
3.21	kit oral que contiene: Crema dental tradicional o triple acción de 60 ml y Cepillo de dientes cerdas pulidas y redondas para evitar desgaste de encías, textura media.	KIT	450
3.22	Jabón de glicerina antibacterial 120 gr	UNIDAD	900
3.23	Frasco de shampoo de 510 ml	UNIDAD	450
3.24	Desodorante Roll On antitranspirante, hipoalergénico, 50 ml	UNIDAD	450
3.25	Papel higiénico triple hoja x 29,6 m, balance ideal entre suavidad resistencia y absorción. (marca reconocida del mercado).	UNIDAD	1800
3.26	Empaque kit para la práctica de hábitos de cuidado e higiene personal: Lona laminada de 40 x 50 cm aprox impresa a una cara a 2 tintas con logos institucionales	UNIDAD	450

Para el adecuado desarrollo del objeto contractual, la Administración Municipal requiere la vinculación de profesionales y personal idóneo encargado de realizar los talleres, visitas, jornadas y acompañamiento a la población en condición de discapacidad. Este componente resulta indispensable debido a que la entrega de los paquetes nutricionales no constituye una actividad aislada, sino que hace parte de un servicio integral que incluye orientación en alimentación saludable mediante estrategias lúdicas y participativas que contribuyan a su bienestar, autonomía y calidad de vida, igualmente se incluyen talleres técnicos de manualidades, que incluirán la elaboración de artículos navideños, como estrategias de desarrollo ocupacional, fortalecimiento de habilidades manuales y promoción del emprendimiento, permitiendo a esta población potenciar sus capacidades productivas y preservar conocimientos tradicionales. La intervención de este personal garantizan que

las acciones complementarias constituyen una estrategia integral que favorece la participación activa de las personas en condición de discapacidad, fortalece sus redes sociales y comunitarias, promueve estilos de vida saludables y contribuye al mejoramiento de su calidad de vida, reconociendo sus saberes, experiencias y capacidades como un valioso aporte para sus familias y comunidades y asegurar la correcta ejecución del programa conforme a los lineamientos de la Secretaría de Desarrollo Social, de acuerdo a las especificaciones del personal descritas a continuación en la descripción del servicio requerido.

ESPECIFICACIÓN REQUERIDA;

ITEM	1.1
UNIDAD DE MEDIDA	VISITA
CANTIDAD	150
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Realizar Visitas domiciliarias para la identificación y diagnóstico con la población objetivo y su tipo de discapacidad, en el área rural y urbana del municipio de Villanueva. Diseñando y elaborando desde la especialidad de Fisioterapia un plan casero o planes de cuidado a la población identificada de acuerdo a las patologias preexistentes. El profesional socializara los planes caseros por las patologias que permiten fortalecer, desde el entorno familiar, las habilidades cognitivas, físicas y motoras de las personas caracterizadas de acuerdo a las especificaciones tecnicas.
PERSONAL REQUERIDO	FISIOTERAPEUTA - Experiencia general de cinco (5) años de los cuales debe acreditar mínimo tres (3) años en actividades de evaluación, diagnóstico y tratamiento a personas en condiciones de discapacidad y/o participación en talleres y/o Capacitación dirigida a Familiares y/o Cuidadores, y/o Población en condición de Discapacidad

ITEM	2.1
UNIDAD DE MEDIDAD	HORA
CANTIDAD	180
ESPECIFICACIÓN TECNICA	Realizar tres Talleres para 20 personas con una intensidad horaria de 60 horas cada uno, dirigido por un técnico certificado en artesanías para la elaboración de manualidades en los temas de: pintura, country y artículos navideños de acuerdo a las especificaciones técnicas.
PERSONAL REQUERIDO	**Taller en artículos navideños:** Para este taller técnico, se debe garantizar un Técnico Profesional en Diseño textil con dos (2) años de experiencia relacionada como instructora de Artesanías y/o arte manual y/o tejeduría dirigidos a Población vulnerable y/o en la ejecución de Contratos y/o Proyectos y/o Actividades cuyo objeto haya sido o que guarde similitud o dentro de su alcance incluya con Brindar Atención Integral a población vulnerable

ITEM	3.1
UNIDAD DE MEDIDAD	JORNADA
CANTIDAD	1

ESPECIFICACION TECNICA	Realizar jornada de capacitación y sensibilizacion en "Alimentación saludable inclusiva: aprender, sentir y elegir mejor"; con el proposito de Promover hábitos de alimentación saludable en personas con discapacidad, mediante estrategias didácticas, sensoriales e inclusivas que faciliten la comprensión, participación activa y aplicación en la vida diaria. Incluye la logística y materiales, y un profesional idoneo (nutricionista) de acuerdo a especificaciones tecnicas..
PERSONAL REQUERIDO	Nutricionista dietista: Experiencia profesional de seis (6) años, de los cuales deberá acreditar experiencia especifica como mínimo de dos (2) años como nutricionista en Contratos y/o proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable. 1 auxiliar de apoyo, con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada encuentro

ITEM	3.2
UNIDAD DE MEDIDAD	JORNADA
CANTIDAD	1
ESPECIFICACION TECNICA	Realizar una (1) jornada de capacitación y sensibilización en deporte y actividades ludicas inclusivas denominada "Moverme, jugar y participar: deporte inclusivo para todos" para Promover la participación activa en actividades deportivas y lúdicas en personas con discapacidad, mediante estrategias inclusivas, adaptadas y didácticas que fortalezcan la motricidad, la interacción social y el bienestar. Incluye la logística y materiales requeridos para la jornada y el profesional idoneo (licenciado en educacion fisica y/o recreacion) de acuerdo a especificaciones técnicas.
PERSONAL REQUERIDO	Un (1) Profesional Licenciado en educación física y/o recreación y/o deporte, responsable de la planeación, ejecución y evaluación de las actividades, Experiencia profesional de dos (2) años, de los cuales deberá acreditar un (1) año de experiencia relacionada con la coordinación de programas de población vulnerable y/o desarrollo de encuentros y/o jornadas y/o talleres dirigidos a la población vulnerable. 1 auxiliar de apoyo, con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada encuentro

ITEM	3.4
UNIDAD DE MEDIDAD	TAMIZAJE

CANTIDAD	450
ESPECIFICACION TECNICA	ACOMPAÑAMIENTO Y EVALUACION DE LA SITUACION ALIMENTARIA: Esta actividad consiste en el acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional, se desarrollará un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos, medición de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias beneficiadas del proyecto y a su vez una caracterización poblacional de la situación nutricional por medio de un tamizaje nutricional inicial y final, se tomaran medidas de peso y talla para las personas que se pueden colocar de pie y para aquellas que se encuentran en cama o en silla de ruedas, se tomaran datos con cinta métrica de circunferencia del brazo, circunferencia de la pantorrilla, altura de la rodilla, panículo adiposo y técnica de semibrazada, con los cuales se calculara el peso y talla con las formulas dispuestas para tal fin. la actividad incluye profesional en nutricion y equipos antropometricos
PERSONAL REQUERIDO	Esta actividad consiste en el acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional, se desarrollará un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos, medición de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias beneficiadas del proyecto y a su vez una caracterización poblacional de la situación nutricional por medio de un tamizaje nutricional inicial y final a los 225 beneficiarios; para un total de 450 tamizajes a realizar, se tomarán medidas de peso y talla para las personas que se pueden colocar de pie y para aquellas que se encuentran en cama o en silla de ruedas, se tomarán datos con cinta métrica de circunferencia del brazo, circunferencia de la pantorrilla, altura de la rodilla, panículo adiposo y técnica de semibrazada, con los cuales se calculara el peso y talla con las fórmulas dispuestas para tal fin. Esta actividad incluye profesional en nutrición, la papelería requerida para el cumplimiento de la actividad y la disponibilidad de los equipos antropométricos requeridos

Ahora bien, En atención al análisis técnico y normativo efectuado por la Administración Municipal de Villanueva, se concluye que las especificaciones de los productos ofertados en el Acuerdo Marco de Precios para Alimentos No Perecederos y Elementos Básicos de Aseo difieren de manera sustancial respecto de las características técnicas requeridas para la entrega de los paquetes nutricionales dirigidos a la población RBC. Las fichas técnicas del AMP no permiten cumplir con los requerimientos nutricionales, presentaciones, gramajes y calidades exigidas en las especificaciones técnicas institucional, lo cual imposibilita la adecuada ejecución del programa conforme a las necesidades reales de la entidad.

Se evidencia que el Acuerdo Marco vigente no contempla dentro de su portafolio un componente fundamental para el cumplimiento del objeto contractual como es la de profesionales y personal idóneo encargado de realizar las visitas talleres, jornadas y acompañamiento de las diferentes actividades de la población RBC beneficiaria. Este componente resulta indispensable debido a que la entrega de los paquetes nutricionales no constituye una actividad aislada, sino que hace parte de un servicio integral que incluye orientación en alimentación saludable mediante estrategias lúdicas y

participativas que contribuyan a su bienestar, autonomía y calidad de vida, igualmente se incluyen talleres técnicos de manualidades, que incluirán la elaboración de artículos navideños,, como estrategias de desarrollo ocupacional, fortalecimiento de habilidades manuales y promoción del emprendimiento, permitiendo a la población RBC potenciar sus capacidades productivas y preservar conocimientos tradicionales.

Desde el punto de vista operativo y presupuestal, también se concluye que la alternativa de adquirir los bienes a través de la Bolsa Mercantil de Colombia no resulta viable, en tanto su uso implica costos adicionales por concepto de tarifas de intermediación exigidas por las Sociedades Comisionistas de Bolsa. Dichas tarifas representan un incremento significativo en el valor total de la operación, afectando la disponibilidad presupuestal del municipio y contraviniendo el principio de eficiencia y economía en el gasto público.

De igual forma, tras la verificación exhaustiva realizada en la plataforma de la Tienda Virtual del Estado Colombiano, se constató la inexistencia de un Acuerdo Marco vigente que permita adquirir los bienes con las especificaciones técnicas requeridas ni que incluya la prestación del servicio de profesionales y personal para los diferentes talleres, no es posible jurídicamente acudir al Acuerdo Marco sin sacrificar la calidad, idoneidad y suficiencia técnica del servicio a prestar a la población beneficiaria.

Por lo anterior, y conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la Administración Municipal concluye que no es procedente la utilización del Acuerdo Marco de Precios, motivo por el cual se justifica plenamente la decisión de adelantar un proceso de Selección Abreviada, modalidad que permite escoger al contratista que ofrezca mejores condiciones de calidad, experiencia, idoneidad y valor, garantizando el cumplimiento integral del objeto contractual y la eficiente atención a las personas con discapacidad del municipio.

La presente se expide a los veintisiete (27) días del mes de julio de 2026.

MARIBEL GARCIA GUEVARA
Secretario de Despacho
Secretaría de Desarrollo Social
Municipio de Villanueva Casanare.