ANEXO 1

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, en el que se establece el deber de las entidades estatales de analizar el sector relativo del objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y en atención a la guía emitida para la elaboración de estudios del sector (G-EES-02) por parte de Colombia Compra Eficiente, el Centro Minero del SENA Regional Boyacá presenta a continuación el Estudio de Sector para adelantar un proceso de Mínima Cuantía cuyo objeto es:

"15_9111_445 Contratar el suministro de alimentación para aprendices de formación titulada, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices para el Centro Minero del Sena Regional Boyacá".

Planned Acquisitions

Planned acquisitions (1)

UNSPSC Code	Description	Expected begin date
48101800 50192300 71123000 90101500 90101600 90101700 90101800 93141700	15_9111_445 Contratar el suministro de alimentación para aprendices de formación titulada, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices para el Centro Minero del Sena Regional Boyacá	April

1. ANÁLISIS DEL MERCADO:

1.1. Generalidades

1.1.1. Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia, potencia mundial de la vida".

A) Derecho humano a la alimentación

Para convertir a Colombia en potencia mundial de la vida es imperativo garantizar el derecho humano a la alimentación de toda su población. Este derecho implica que, de manera sostenible ambientalmente, todas las personas tengan una alimentación adecuada y

saludable, que les permita tener una vida activa y sana, que contribuya a la ampliación de sus capacidades.

El Derecho Humano a la Alimentación (DHA) tiene tres pilares soportados en una gobernanza interinstitucional: disponibilidad y accesibilidad a alimentos, así como su adecuación a las necesidades nutricionales de la población según su curso de vida y las prácticas alimentarias territoriales. La disponibilidad se refiere a una oferta suficiente y sostenible de alimentos, el acceso se refiere a capacidad de pago para adquirir alimentos (aspecto que se profundiza en la Transformación de Seguridad Humana y los temas relacionados con ingresos) y a la disponibilidad física de los alimentos. Finalmente, la adecuación implica que la alimentación sea completa, equilibrada, adecuada, diversificada e inocua para el desarrollo físico, mental, social y cultural de los individuos. De manera transversal, se encuentra inmersa la sostenibilidad que busca garantizar alimentos para las generaciones presentes y futuras.

Sobre este Derecho, se evidencia que Colombia presenta una desconexión entre el potencial del país para ser despensa mundial de alimentos y los altos niveles de inseguridad alimentaria y nutricional.

B) Alimentos sanos y seguros para alimentar a Colombia

Se priorizará la salud pública y la sanidad animal y vegetal favoreciendo el comercio local e internacional. Se creará el sistema de trazabilidad de alimentos y se optimizará el sistema de vigilancia en salud pública y sistemas de alerta relacionados con las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA) y eventos asociados. Este catalizador busca cumplir estándares en materia de sanidad e inocuidad en la cadena alimentaria.

C) Prácticas de alimentación saludable y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios

El fortalecimiento de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos será clave para fomentar una alimentación saludable y sostenible en el país, adecuada a las prácticas territoriales y poblacionales. Progresivamente se logrará una cobertura universal del Programa de Alimentación Escolar mediante la actualización de las guías, herramientas y lineamientos que permitan planificar estrategias relacionadas con el derecho a la alimentación adecuada y, en caso de presencia de algún tipo de malnutrición, a través de intervenciones intersectoriales focalizadas.

D) Intervención de la población con situaciones de malnutrición

Para prevenir la malnutrición se contará con: a) promoción de prácticas de cuidado en alimentación y nutrición, y prevención, atención y superación de las alteraciones nutricionales desde la gestación hasta la adolescencia. B) Un paquete de atenciones en territorios priorizados adaptado a las prácticas territoriales, poblacionales y culturales que incluya: i) acceso a agua para el consumo humano y saneamiento básico, ii) valoración y atención integral en salud, iii) acceso a canastas alimentarias en los hogares priorizados, iv) acceso a programas de autoconsumo de alimentos, v) herramientas para la toma de decisiones informadas sobre alimentación y nutrición, y vi) acceso a oferta social de inclusión social y productiva. c) Desarrollo de modelos y ejercicios de predicción, que a partir del análisis de determinantes sociales determinen y prioricen territorios a intervenir, d) un sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación de la malnutrición.

E) Gobernanza multinivel para las políticas públicas asociadas al Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA)

Se reformulará la Política y Plan Nacional de Seguridad Alimentaria hacia la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

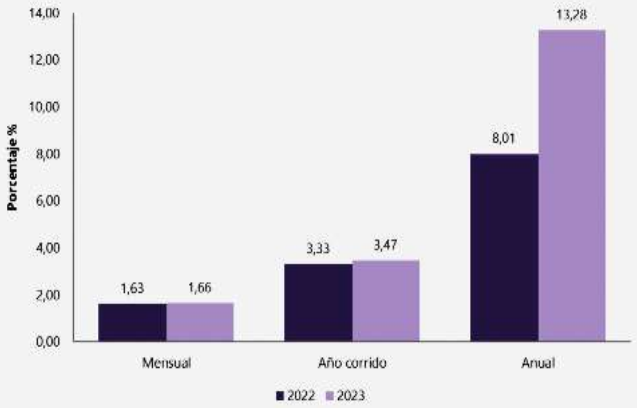
F) Sistema para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación Adecuada

En el caso de los pueblos y comunidades étnicas, este derecho se traduce en garantizar disponibilidad y acceso de alimento, adecuaciones nutricionales de la población, teniendo en cuenta las prácticas alimentarias de acuerdo con el contexto cultural y territorial. Se trabajará por 1) la garantía y protección al derecho a la autonomía alimentaria y la reactivación de los sistemas alimentarios y las economías propias de los pueblos y comunidades étnicas; 2) La formulación e implementación de proyectos que promuevan la generación de ingresos y la articulación de las economías locales con el mercado nacional, regional y mundial; 3) la implementación de programas sostenibles para el mejoramiento progresivo de la situación alimentaria y nutricional de los pueblos y comunidades étnicas

Lo anterior, instalando las bases para una política alimentaria nutricional humana, pluriétnica y multicultural, a través de las siguientes estrategias: Alimentos a la casa, asistencia alimentaria mediante entrega directa de mercados o bonos alimentarios; fomento de la producción popular a través de proyectos que promuevan la canasta básica familiar, teniendo en cuenta tanto productos con alto valor nutricional de la región, como la alimentación propia de cada comunidad étnica.

1.2. Boletín Tecnico febrero 2023. DANE - Índice de Precios al Consumidor (IPC) -

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Febrero 2022 - 2023



1.2.1 Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de febrero de 2023, el IPC registró una variación de 1,66% en comparación con enero de 2023, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,66%): Educación (8,50%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,04%), Transporte (1,99%), Bienes y servicios diversos (1,97%) y, por último, Restaurantes y hoteles (1,71%). Por debajo se ubicaron: Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,60%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,29%), Salud (1,26%), Recreación y cultura (1,19%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,95%), Prendas de vestir y calzado (0,93%) y, por último, Información y comunicación (-0,07%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Febrero 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	4,46	0,16	8,50	0,31
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,60	0,10	2,04	0,09
Transporte	12,93	1,13	0,15	1,99	0,26
Bienes y servicios diversos	5,36	1,26	0,07	1,97	0,10
Restaurantes y hoteles	9,43	2,22	0,22	1,71	0,16
TOTAL	100,00	1,63	1,63	1,66	1,66
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,26	0,59	1,60	0,32
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,77	0,01	1,29	0,02
Salud	1,71	1,16	0,02	1,26	0,02
Recreación y cultura	3,79	0,83	0,03	1,19	0,04
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,71	0,23	0,95	0,29
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,23	0,04	0,93	0,03
Información y comunicación	4,33	0,04	0,00	-0,07	0,00

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,66%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Educación, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte y Restaurantes y hoteles, las cuales aportaron 1,36 puntos porcentuales a la variación total.

1.2.2 Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto

En lo corrido del año, (enero - febrero), seis divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (3,47%): Educación (8,50%), Transporte (6,05%), Restaurantes y hoteles (4,87%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (4,38%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (4,10%) y, por último, Bienes y servicios diversos (3,94%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Salud (2,91%), Bebidas alcohólicas y tabaco (2,77%), Recreación y cultura (2,69%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (1,44%), Prendas de vestir y calzado (1,34%) y, por último, Información y comunicación (0,01%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Febrero 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	4,48	0,18	8,50	0,32
Transporte	12,93	3,00	0,39	6,05	0,77
Restaurantes y hoteles	9,43	4,67	0,46	4,87	0,51
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	5,60	0,22	4,38	0,18
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	7,18	1,26	4,10	0,81
Bienes y servicios diversos	5,36	2,56	0,14	3,94	0,21
TOTAL	100,00	3,33	3,33	3,47	3,47
Salud	1,71	2,12	0,04	2,91	0,05
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,49	0,03	2,77	0,05
Recreación y cultura	3,79	1,42	0,05	2,69	0,09
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	1,17	0,38	1,44	0,44
Prendas de vestir y calzado	3,98	5,31	0,18	1,34	0,04
Información y comunicación	4,33	0,17	0,01	0,01	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - febrero), se ubicaron en las divisiones de Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte, Restaurantes y hoteles, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 2,85 puntos porcentuales a la variación total.

1.2.3 Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de febrero de 2023, el IPC registró una variación de 13,28% en comparación con febrero de 2022. En el último año, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (13,28%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (24,14%), Restaurantes y hoteles (18,77%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (16,88%), Transporte (14,89%) y, por último, Bienes y servicios diversos (14,61%). Entre tanto, las divisiones Salud (10,38%), Educación (10,06%), Bebidas alcohólicas y tabaco (9,74%), Recreación y cultura (9,72%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (7,22%), Prendas de vestir y calzado (7,03%) y, por último, Información y comunicación (0,09%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Febrero 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	23,30	3,72	24,14	4,40
Restaurantes y hoteles	9,43	12,41	1,20	18,77	1,89
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	8,66	0,36	16,88	0,69
Transporte	12,93	7,44	0,96	14,89	1,91
Bienes y servicios diversos	5,36	5,61	0,31	14,61	0,77
TOTAL	100,00	8,01	8,01	13,28	13,28
Salud	1,71	5,29	0,09	10,38	0,18
Educación	4,41	3,67	0,15	10,06	0,41
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,63	0,10	9,74	0,17
Recreación y cultura	3,79	2,46	0,09	9,72	0,34
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	4,47	1,47	7,22	2,30
Prendas de vestir y calzado	3,96	1,15	0,04	7,03	0,24
Información y comunicación	4,33	-11,73	-0,49	0,09	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte, Restaurantes y hoteles y Bienes y servicios diversos, las cuales en conjunto contribuyeron con 11,26 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación

1.3. Aspectos Particulares

El artículo 2 de la Ley 119 de 1994 establece la misión del SENA, así: “El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la

formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país".

El Centro Minero dentro de su oferta educativa imparte formación en los programas de: Supervisión en labores Mineras, Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información, Química aplicada a la industria, Agua y saneamiento Básico, Construcción, Montaje y Mantenimiento electromecánico de instalaciones, Labores subterráneas, Topografía, Operación de maquinaria pesada para excavaciones, construcciones livianas, Operación y mantenimiento de sistemas de abastecimiento de agua para pequeñas comunidades. Las cuales buscan Fortalecer el perfil de los aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral, Se desarrolla en base a los lineamientos de la Dirección de Formación Profesional.

Que el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

El SENA, mediante la Resolución 1399 de 2021, adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Sena, con el fin de que sea pertinente a los intereses y necesidades de los aprendices y les permita el desarrollo de las dimensiones de su personalidad en el marco de la formación integral, el mejoramiento de las condiciones de calidad de vida, la calidad formativa y su permanencia en la institución.

Con el fin de lograr las metas del Centro Minero SENA Regional Boyacá, propuestas en formación profesional para la vigencia 2023 del Centro de formación y en cumplimiento del Objetivo estratégico 2: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos. Con este objetivo se busca lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia. La excelencia será entendida como la permanencia y certificación en su proceso formativo.

Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.	Adjudicar apoyos de sostenimiento regulares y FIC según procedimiento establecido y de acuerdo con la normatividad vigente
	Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de apoyos de sostenimiento en el proceso formativo.
	Adjudicar cupos en Internado-centro de convivencia según el procedimiento establecido de acuerdo con la normatividad vigente.
	Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de internado-centro de convivencia.
	Adjudicar cupos de transporte de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional
	Realizar seguimiento al desempeño del aprendiz beneficiario de transporte.
	Gestionar mecanismos alternativos de movilidad para los aprendices según territorio.
	Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.

"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.", "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional.", y demás normas y/o procedimientos establecidos por la Entidad en cuanto a este apoyo socioeconómico y siguiendo los lineamientos establecidos en la plataforma compromiso - Guía de Apoyos Socioeconómicos Guía de Apoyos Socioeconómicos GFPI-G-007 Versión 12 del 13/03/2023, donde se establecen las modalidades de entrega de los apoyos de alimentación, y el Programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías DO-PG-008, y de acuerdo con las condiciones de cada Centro de Formación Profesional, sus prioridades, disponibilidad presupuestal y normatividad vigente, se establece la siguiente acción: servicio de alimentación, resulta necesario adelantar la respectiva contratación del suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada del Centro Minero, este servicio podrá ser prestado a través de contratación externa o en el marco de la política SENA, proveedor SENA.

Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente.	Conforme a las necesidades particulares del Centro de Formación Profesional, el SENA podrá facilitar ayudas de alimentación a los aprendices que por su condición de vulnerabilidad lo requieren. El ritmo de vida actual ha llevado al surgimiento de horarios diversos para el desarrollo de programas de formación, es importante que desde los Centros de Formación Profesional Integral se revise alternativas para brindar apoyo de alimentación para aprendices de jornada madrugada, nocturna y fines de semana.	Enmarcado en la misión del Sena, el programa de estímulos referido a los cupos de alimentación, busca suplir una necesidad básica de los aprendices de mayor vulnerabilidad como medio para promover su acceso a la formación profesional integral y potenciar su desarrollo social, humano y técnico, orientándolos al desarrollo de actitudes de excelencia.	Director Regional, Subdirector del centro, Coordinador académico y/o de formación, responsables de la ejecución del plan de acción de bienestar al aprendiz, equipo de soporte administrativo del centro; instructores	Número de aprendices beneficiados.

Atendiendo las directivas del Sena y el presupuesto asignado, el Centro minero del Sena Regional Boyacá se proyectaron las necesidades de apoyos de alimentación para los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo, este tipo de apoyo se brindara atendiendo la al condiciones y requisitos definidos en la Guía Apoyos de Socioeconómicos GFPI-G-007 Versión 12 del 13/03/2023 del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, los apoyos de alimentación se brindaran teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal asignada para la presente vigencia fiscal por concepto de gastos bienestar, se realizaran las convocatorias para la asignación de cupos de apoyos de alimentación a los aprendices que se postulen.

Descripción	Lugar donde se entrega	Beneficiados	Ítem a suministrar
Apoyos de alimentación Aprendices	Espacio en arrendamiento entregado al proponente seleccionado como cafetería ubicada en las instalaciones del Centro Minero Ubicado en el Kilometro7 Vereda Morca de Sogamoso	50 aprendices	Almuerzo
Apoyos de alimentación Aprendices	SITIO DEL PROPONENTE SELECCIONADO ubicado a máximo 600 metros de la sede del Centro Minero Ubicado en la Carrera 11 #10-59 de Sogamoso	50 aprendices	Almuerzo

En atención a las anteriores consideraciones, la Dirección General del Sena dispuso recursos para garantizar el cumplimiento del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del SENA, el Centro Minero del Sena Regional Boyaca adelantara un proceso de selección para:

15_9111_445 Contratar el suministro de alimentación para aprendices de formación titulada, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices para el Centro Minero del Sena Regional Boyacá.

Cabe mencionar que este objeto contractual persiste con una periodicidad anual en cumplimiento del principio de legalidad, en beneficio de los aprendices matriculados en programas de formación laboral y tecnológica, a través de apoyos de alimentación que se asignan de acuerdo a las orientaciones y disposiciones anteriormente mencionadas.

Con la adjudicación y suministro de alimentación para aprendices de formación titulada del Centro Minero del Sena Regional Boyacá, se contribuye al cumplimiento del Propósito del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz y se garantizara la permanencia y certificación de los aprendices de la entidad en su de formación integral se le incentive y reconozca su proceso de formación e impulso a la excelencia.

1.4. Aspectos técnicos.

El SENA atendiendo a la necesidad y con el fin de satisfacerla adjudicará el contrato por la totalidad del presupuesto destinado para el presente proceso de contratación al oferente que de acuerdo con la sumatoria de cada uno de los ítems ofertados resulte ser el más económico para la entidad, siempre y cuando cumpla los requisitos habilitantes y técnicos mínimos exigidos. En tanto el Centro Minero se reserva el derecho de adquirir las cantidades según las necesidades que se vayan

presentado en la ejecución del contrato, y en razón a la ejecución del plan de Aprendiz, hasta el tope del presupuesto oficial destinado para este fin, De acuerdo al precio unitario de la oferta seleccionada.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD
1	Alimentación, Consistente en: Fruta fresca entera o en porciones de 120 gr; Sopa o crema: (Verduras 20gr; cereal o raíces o plátano 40gr; leguminosa 10gr) un plato de 240cc; Seco: carne (de res magra o Pechuga o Pierna o Pernil o pescado 150gr); leguminosas min 35gr 2cucharadas; cereal (arroz o pasta 90gr); (Papa o yuca o plátano 80 gr); Verdura y hortalizas (ensalada 70gr). Bebida: Jugo Natural, limonada o gaseosa 250cc. Postre: una porción de 20-40 gr. Nota: El peso de las porciones es servido.	Apoyo Alimentación a aprendices

1.4.1 Características nutricionales del menú

Para el cumplimiento del aporte nutricional diario, se requiere el cumplimiento de LA MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL, teniendo en cuenta que cada menú deberá cumplir con las especificaciones nutricionales y aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes para Mujeres y hombres entre 18 a 59 años, dada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF.

Minuta Patrón La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), peso en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos.

BIENESTAR FAMILIAR

DE COLOMBIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana*	160 gr	160 gr	100 gr	1 porción
Visceras (higado ó lengua) ó	1 vez/mes*	180 gr	180 gr	100 gr	1 porción
Carne blanca	2 veces/semana*	Pechuga: 163 gr Pierna: 170 gr Pernil: 180 gr Pescado:156-180gr	120 gr	100 gr	1 porción
Leguminosa	2 veces/semana	35 gr	35 gr	mínimo 75 gr	mínimo 5 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	Todos los días**	40 gr	40 gr	90 gr	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / mes**	40 gr	40 gr	91 gr	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	3 veces/semana	125 - 167 gr	100 gr	80 gr	1 unidad grande o 3 tajadas
Arepa, envuelto, croquetas, bollo, etc ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Pan, preparación tipo chips, etc		25 gr	25 gr	25 gr	1 porción
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 - 70 gr	70 gr	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera y	Todos los días	126 - 264 gr	120 gr	120 gr	1 porción mediana
En jugo		50 - 75 gr	45 gr	210 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar de adición y	Todos los días	16 gr	16 gr	16 gr	1 cuchara sopera
Postre	Todos los días	20 - 40 gr	20 - 40 gr	20 - 40 gr	1 porción
Grasa					
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 1/2 cucharada

Condimentos***

	Calorías		Proteínas g		Grasa g		Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	868	30,4	43,4	19,3	33,8	108,5	141,1	280	3,4
RECOMENDACIONES DIARIAS (Hombres y Mujeres 18 - 59 años)	2480	86,8	124	55,1	96,4	310	953,8	800	9,6
% ADECUACION	35%		35%		35%		15%	35%	35%
% AMDR		14-20%		20-35%		50-65%			

NOTA: Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

* Como proteína principal en las dos opciones ofrecidas.

** La oferta de pasta se constituye en un intercambio de la oferta de arroz; es decir, el usuario que elige el plato de pasta, no incluirá la porción de arroz. El arroz estará disponible diario para los usuarios que lo deseen como plato diferente a la pasta o como porción adicional.

*** La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Los condimentos deben ser de origen natural.

A) Ciclos de menús o minutas.

Ciclo de Menús ó Minutas: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- ✓ Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- ✓ En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.
- ✓ De la minuta patrón, se deriva el menú diario, el cual debe contener todos los grupos de alimentos establecidos en la minuta patrón.

✓

B) CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS.	
Sopa ó crema:	La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones. Las sopas con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc.) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 30 gramos de raíz, tubérculo o plátano. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada o jugo.
Carnes y vísceras	El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con utilización ocasional de fritos. Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo gulasch el peso de la carne no puede variar, por lo tanto se aumenta el peso total de la porción servida. • Carne de res o cerdo: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. • Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). • Vísceras: Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes. • Menudencias: Se permite la oferta en sopa, previa aprobación del menú. Diariamente se debe disponer de huevo, queso doble crema y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú.
Leguminosa seca	La leguminosa se debe suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra reemplazando un tubérculo en el seco. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes). En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la leguminosa como para el alimento proteico (carne).

	Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa.
Arroz o Pastas	Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto. En caso de utilizar preparaciones combinadas con arroz o pasta y carne o pollo y verdura (arroz atollado, pasta con pollo, ensalada rusa, etc.), debe respetarse el gramaje exigido tanto para el cereal como para el alimento proteico y la verdura
Raíz, Tubérculo, Plátano	Se ofrecerá tres veces por semana, garantizando la variedad en la oferta semanal. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso; es así como el Operador debe garantizar siempre el peso neto antes de la preparación, indistinto de la variedad utilizada. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips).
Hortalizas ó verduras:	Las ensaladas crudas deben contener mínimo 4 variedades de verduras, siempre se debe disponer de porción de pepino, tomate y zanahoria. Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. La oferta de preparaciones mixtas (Crudo + cocido) estará sujeta a previa aprobación. El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se debe garantizar el peso neto, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas ó soufflés. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.
Fruta entera	Se debe disponer como mínimo de dos variedades de fruta de cosecha diariamente: una de mano y una en porción; las frutas deben tener un grado de madurez que permita su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante dos días seguidos.
Fruta en jugo	No se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada; la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta necesaria para su preparación (45 g) La porción de fruta en jugo servirá como intercambio de la sopa, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.
Bebida de selección: leche líquida baja en grasa-deslactosada ó gaseosa normal y dietética.Opción: Yogurt o Kumis	Se ofrecerá diariamente fruta en jugo; como opción de intercambio se debe ofrecer leche líquida baja en grasa y deslactosada, gaseosa normal y dietética, yogurt o kumis.Se mantendrá en exhibición el jugo con y sin azúcar adicionado (en proporción 50%-50%); la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo; el uso de pulpa de fruta estará condicionado a la aprobación por el supervisor del contrato previa verificación de fichas técnicas (se considerará la no inclusión de conservantes, colorantes o saborizantes, los requisitos de almacenamiento y el tiempo de vida útil).No se debe exhibir la opción de gaseosa. Se mantendrá en alacena los derivados lácteos para entrega en caso de solicitud por el usuario como intercambio de la bebida de selección
Postre	La oferta de postre debe ser de 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y 10 días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.).

	Se programará variedad en la oferta de postres indistinto de su origen, garantizando stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia.
Grasa	La grasa que se utilice debe ser aceite puro vegetal de: soya, maíz, girasol o canola. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, las cuales deben ofrecerse separadamente para adición voluntaria a las preparaciones que lo requieran. No se permite la reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.
Azúcar	El azúcar y la sal que se utilicen en el servició, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa. Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.
Platos únicos	Se debe suministrar un plato único, especial o típico al menos dos veces por mes. El plato único hace referencia a un menú diario en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como es la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, etc.; el menú especial o típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.). Los menús especiales no conllevan costo adicional al ofertado y deben ser aprobados con dos semanas de anticipación. Las porciones a servir deben estar estandarizadas.

C) Características organolépticas

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

1.4.2 Especificaciones técnicas Infraestructura - suministro de apoyos de alimentación.

1.4.3.1 Sede Centro Minero –Kilometro 7 Vereda Morca de Sogamoso,

El Centro Minero del Sena Regional Boyaca, para el desarrollo del objeto contractual, en calidad de **ARRENDAMIENTO,** pondrá a disposición del contratista, unos espacios físicos de la Sede del Centro Minero, ubicado en el kilometro 7 de la Vereda de Morca del Municipio de Sogamoso, que constan de:

- ✓ Un área de cocina,
- ✓ Un patio con baño y lavadero
- ✓ Un área almacenamiento de alimentos y
- ✓ un área de cafetería

Área total = 120 M2.

Dotada con el siguiente mobiliario:

- ✓ Dos Licuadoras Industriales,
- ✓ dos neveras,
- ✓ una estufa industrial con cuatro fogones
- ✓ un extractor de olores,
- ✓ dos mesones en acero inoxidable y
- ✓ un congelador.

La infraestructura y los equipos están a disposición del proponente seleccionado, con el fin de facilitar la preparación y servido de alimentos, dados como apoyos de alimentación a los aprendices del Centro Minero

EL CANON DE ARRENDAMIENTO para la vigencia 2023, es de: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS PESOS (457.900) M/Cte. El cual corresponde al valor del canon de arrendamiento pagado en el año 2020 y traido al presente, aplicando la variación que presento el IPC entre el 2019 y 2023 (Fuente Banco de la Republica).

valor 2020	IPC 2021	valor 2021	IPC 2022	valor 2022	IPC 2023	valor 2023
357.969	5,62%	378.087	6,94%	404.326	13,25%	457.900

- ✓ Este pago de arrendamiento se realizará con un pago en especie correspondiente al 50% ($228.950) de lo estipulado del canon de arrendamiento (valor que se reinvertirá para ampliar la cobertura en apoyos de alimentación); y el restante 50% ($228.950) en dinero que el contratista pagará mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en el siguiente link: https://www.e-collect.com/p_express/secure/loginUser.aspx o en el link que se disponga para ello.
- ✓ El pago en especie se utilizará para ampliar los cupos de suministro de ración alimentaria ración servida o alimentación ocasional.
- ✓ El supervisor del contrato llevará un control independiente de los pagos en especie, identificando los beneficiarios de estos y los pagos recibidos en especie.
- ✓ El contratista entregará una copia del pago virtual al supervisor del contrato; en el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice.
- ✓ En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento.
- ✓ El contratista deberá hacerse responsable del pago del servicio de Gas propano y para la liquidación del contrato se hará necesario la presentación del pago de la última factura estando al día en el servicio.

- ✓ El servicio de luz y agua esta incluido en el valor del canon de arrendamiento hasta el momento en que sean instalados y habilitados los respectivos contadores y o medidores, fecha en la cual el contratista asumirá el costo de este servicio.

1.4.3.2 Sede Centro Minero – Carrera 11 # 10-59 de Sogamoso

Para el suministro de los apoyos de alimentación en la Sede Centro Minero, ubicada en Carrera 11 # 10-59 de Sogamoso, El proponente debe acreditar que cuenta con una infraestructura adecuada y suficiente para atender diariamente a 50 aprendices aproximadamente, la infraestructura debe estar ubicada en el casco urbano de Sogamoso, máximo 600 metros de distancia de la sede, garantizando el suministro de los alimentos en los horarios que se establezcan para tal efecto por la coordinación académica.

El cual será objeto de visita por parte del comité Evaluador

1.4.4 Componente seguridad y salud en el trabajo.

El Contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.

Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.

Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.

1.4.5 Inspecciones de seguridad.

Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas DO-PG-002 V.06 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

1.4.6 Equipos Contra Incendios.

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El Contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B Y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

1.4.7 Botiquín.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado mínimo con los siguientes elementos:

Ítem	Elemento	Unidad	Cantidad
1	Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
2	Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
3	Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
4	Apósitos para ojos	Unidad	1
5	Tijera de trauma	Unidad	1
6	Linterna con baterías	Unidad	1
7	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
8	Guantes para examinar (no latex)	Caja x 100	1
9	Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
10	Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
11	Solución salina	Unidad de 500cc	1

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, Fecha adquisición, Fecha vencimiento.

1.4.8 Componente sanitario.

1.4.8.1 Concepto sanitario

El Contratista para la preparación y servido de alimentos debe tramitar dentro de los siguientes 20 días hábiles de suscrito el contrato, la solicitud ante la autoridad sanitaria competente la inspección del sitio donde desarrollara el objeto contractual, para recibir Concepto Sanitario, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria, no exime al Contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

1.4.8.2 Personal manipulador de alimento.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- ✓ Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.
- ✓ La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.
- ✓ Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.
- ✓ Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

1.4.8.3 Alimentos.

- ✓ Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.
- ✓ El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.
- ✓ Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- ✓ La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- ✓ los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.) deberán ser transportados
- ✓ Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
- ✓ El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

1.4.8.4 Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- ✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.
- ✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.
- ✓ Se debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- ✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo

y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

1.4.8.5 Personal para recibo de alimentos

- ✓ El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.
- ✓ El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

1.4.8.6 Condiciones para el almacenamiento.

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

- ✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;
- ✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;
- ✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- ✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- ✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;
- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
- ✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

1.4.8.7 Sistema de rotulado de materia prima.

- ✓ Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.
- ✓ Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.
- ✓ Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

1.4.8.8 Distribución de las zonas de preparación:

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías;
- ✓ Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- ✓ Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- ✓ Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

1.4.8.9 Descongelamiento de alimentos.

El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. “Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

1.4.8.10 Preparación de alimentos con proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- ✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.
- ✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- ✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

1.4.8.11 Preparación de alimentos sin proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente:

- ✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

- ✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- ✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

1.4.8.12 Servido de alimentos.

El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

- ✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- ✓ La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
- ✓ No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
- ✓ Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- ✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- ✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- ✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

1.4.8.13 Implementos para la Higienización:

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

- ✓ El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.
- ✓ Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores.
- ✓ El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

    - ✓ Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
    - ✓ Azul: Baños.
    - ✓ Negro: área de cocina.
    - ✓ Verde: salón comedor, y/o pasillos.

- ✓ Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

1.4.8.14 Almacenamiento de Productos Químicos

El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como:

- ✓ Detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
- ✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- ✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

1.4.9 Componente Ambiental

El Contratista que suministre los alimentos deben adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

El contratista tiene que cumplir con lo establecido en Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36, En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de Manifiestos de entrega de los residuos Contractual.

1.4.10 Componente Nutricional

1.4.10.1 Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.

Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable.

El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

1.4.10.2 Suministro alimentario.

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- ✓ Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- ✓ Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- ✓ Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- ✓ Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

1.4.10.3 Promoción de estilos de vida saludables.

"El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que este afiliado la empresa contratista o con el nutricionista de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)".

1.5 Tunja fue la ciudad en la que más aumentó el costo de vida el mes pasado

(6 marzo, 2023 -Jader Silvera)

El más reciente informe del Índice de Precios al Consumidor –IPC- del Departamento Nacional de Estadística -DANE- confirmó que durante febrero del 2023 Tunja fue la ciudad del país, dentro de las 23 medidas, en la que más aumentó el costo de vida.

En la capital boyacense la variación mensual del IPC fue del 2.12 %, un registro que se ubicó por encima del promedio nacional que fue del 1.66 %, y que superó a la inflación de ciudades como Bogotá, Cúcuta y Barranquilla. Según el DANE, para el caso de Tunja, los precios relacionados con la educación, las frutas frescas y las comidas servidas a la mesa, fue lo que más contribuyeron al aumento del costo de vida en esta ciudad.

David León y Nini Ochoa, ciudadanos tunjanos, coinciden en que además de los precios de los alimentos, un factor que influyó a que su costo de vida aumentara durante las últimas semanas en esta ciudad fue el precio del transporte público urbano. "Me parece que el transporte en Tunja es costoso, y ahora camino más para no gastar dinero en ello", dijo David. "Antes utilizaba menos de dos mil pesos para movilizarme en un colectivo, ahora el pasaje está en dos mil cien, es algo que se ha vuelto difícil de mantener", agregó Ochoa.

Además, entre marzo del 2022 y febrero de este año, la ciudad más importante de Boyacá registró una inflación del 14.11 %, la sexta más alta de las 23 ciudades medidas cada mes por el DANE; ubicándose incluso por encima del promedio nacional que fue del 13.28 % en el último año.

Y no solo los alimentos y el transporte subieron significativamente de precio, también los costos de los servicios públicos hicieron mella en el bolsillo de los tunjanos durante el mes anterior; el DANE confirma que para Tunja el aumento en los costos de la electricidad fue del 1.56 % y en el gas del 21. 54 %.

Esta no es una situación que solo aqueje a los tunjanos, ni más faltaba; la inflación se siente en cada parte del territorio nacional, y para el caso de Sogamoso y Duitama, las otras dos ciudades más grandes y pobladas de Boyacá, algunos de sus habitantes señalan que los costos de los combustibles, los productos de papelería y escuela, y del transporte público intermunicipal y urbano, también influyeron en buena parte a que hoy sea más difícil llegar a fin de mes, con algo de dinero en el bolsillo. (Fin – Jader Silvera – UACP – URT)

https://956fm.boyaca.gov.co/tunja-fue-la-ciudad-en-la-que-mas-aumento-el-costo-de-vida-el-mes-pasado/#:~:text=p%C3%BAblica%20del%20departamento-,Tunja%20fue%20la%20ciudad%20en%20la%20que%20m%C3%A1s%20aument%C3%B3,de%20vida%20el%20mes%20pasado&text=El%20m%C3%A1s%20reciente%20informe%20del,aument%C3%B3%20el%20costo%20de%20vida

1.6 Así han variado los precios de los alimentos en un año

El arroz, la carne, la papa y otros productos de la canasta básica se han visto impactados por la tasa de inflación del país.

El comienzo de 2022 trajo consigo un alza de precios que ha llevado a la ciudadanía a quejarse porque 'todo está muy caro'. Una de las causas: la inflación. La cual está afectando por lo menos el 93% de los productos de la canasta familiar tras ubicarse en 5,62% en 2021.

El Departamento Nacional Administrativo de Estadística (Dane) dio a conocer que el sector de los alimentos y las bebidas ha sido el más golpeado por la mayor inflación registrada en el país en los últimos 5 años.

Estas serían algunas de las variaciones en los precios con base en información de Agencia de Periodismo Investigativo que indagó sobre los precios de ciertos alimentos de Corabasto entre diciembre de 2021 y febrero de 2022.

VEGETALES

El calabacín, la calabaza, la acelga, la cebolla cabezona, el pimentón y el repollo han mantenido su precio.

Por otra parte, la ahuyama, el rábano, la lechuga, la remolacha y la colifror redujeron su valor.

La alcachofa pasó de costar 6.000 pesos a 8.000 el kilo. El brócoli reportó una subida del doble de su valor, pasando de 2.500 a 5.000.

Junto a ello, el kilo de mazorca pasó de 1.600 a 2.200. El tomate chonto estaba en 1.900 y ahora se puede adquirir a 2.700.

En cuanto a la zanahoria, esta pasó de 1.600 a 2.200.

FRUTA

Ahora bien, el banano criollo, la curuba, la fresa, la breva, la guanábana, el mango, la guayaba, la papaya y la uva han mantenido su precio.

Otras frutas han presentado bajadas en su valor, como el aguacate, el durazno, el melón y la mandarina.

Las frutas que han aumentado su precio son: el mango reina y tommy que pasaron de 1.364 a 2.727 y de 1.636 a 2.273 respectivamente. El maracuyá se compra a 3.200 cuando estaba en 2.500.

(Además: El 15% de los productores de papa ha renunciado al cultivo).

Junto a ello, la mora de castilla tuvo uno de los incrementos más altos. Pasando de costar 2.571 a 4.000. La patilla pasó de 1.200 a 2.000 el kilo, la feijoa de 3.500 a 6.000, la granadilla de 4.268 a 6.071 y el limón subió de 1.143 a 3.000 pesos.

TUBÉRCULOS

Esta sección presentó uno aumento generalizado, siendo la papa uno de los productos con más incremento de su precio y para enero ya registraba una inflación anual de 140,16%.
Así se están registrando los precios actualmente:

- ✓ *Arracacha: de 1.200 pasó a 1.600*
- ✓ *Papa criolla: de 1.400 pasó a 4.200*
- ✓ *Papa pastusa: de 2.100 pasó a 2.800*
- ✓ *Papa R12 industrial: de 1.500 pasó a 2.800*
- ✓ *Papa R12 negra: de 1.800 pasó a 2.800*
- ✓ *Papa R12 roja: de 1.600 pasó a 2.600*
- ✓ *Papa sabanera: de 2.600 pasó a 3.200*
- ✓ *Papa suprema: de 1.800 pasó a 2.400*
- ✓ *Papa tocarre: de 2.400 pasó a 3.000*
- ✓ *Yuca armenia: de 2.000 pasó a 2.333*
- ✓ *Yuca llanera: de 2.000 pasó a 2.300*
- ✓ *Plátano hartón: de 2.818 pasó a 3.636*

GRANOS Y PROCESADOS

El arroz es uno de los alimentos básicos en la economía colombiana. Es, también, uno de los que más ha rechazado el golpe de la inflación aunque ha presentado aumentos. Su valor aumentó 100 pesos. En cuanto al frijol su crecimiento fue de 1.000 pesos pasando de 5.000 a 6.000.
El maíz porva tuvo una variación de 500 pesos pasando de 4.000 a 4.500 pesos el kilo. Por su parte, la panela presentó disminución y ahora tiene un precio de 1.625.

LÁCTEOS

Esta es otra de las categorías que registró un aumento generalizado de los productos. Así están los precios para este febrero 2022:

- ✓ *Cuajada: de 10.400 pasó a 13.600*
- ✓ *Queso campesino: de 10.000 pasó a 13.000*
- ✓ *Queso costeño: de 13.000 pasó a 16.000*

- ✓ *Queso doble crema: de 12.600 pasó a 17.000*
- ✓ *Queso paipa: de 19.000 pasó a 20.000*
- ✓ *Queso pera: de 19.000 pasó a 20.000*

CARNES

Las proteínas son otras que han presentado precios elevados en las últimas semanas. La pechuga de pollo tuvo un aumento de 3.000 pesos, pasó de 11.000 a 14.000 pesos. Junto a ello, las alas de pollo pasaron de costar 9.000 pesos a 10.400.
Las chatas tuvieron un aumento casi del doble pasando de costar 22.000 a 40.000. El lomo registra un precio de 56.000 cuando costaba 44.000 pesos. La costilla aumentó 1.000 su precio, pasando a costar 17.000 pesos.
De acuerdo con los expertos, los tres primeros meses del año el aumento de precios es un fenómeno común en la economía. Sin embargo, hay varias dinámicas como la inflación, el desempleo, la falta de insumos y las elecciones que dificultan la bajada de los precios de los alimentos.

1.7 Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023 - DANE

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.1. Verduras y hortalizas

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			Tendencia*
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	
Acelga	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.000	2.000	2.000	=
Acelga	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.000	2.000	2.000	=
Ahuyama	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	750	800	794	+
Ahuyama	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	688	781	743	-
Ahuyamín (Sakata)	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.000	1.200	1.113	+
Ahuyamín (Sakata)	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.400	1.520	1.447	+
Ajo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.400	5.000	4.750	+
Ajo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.000	4.500	4.378	-
Apio	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.000	1.250	1.163	--
Apio	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.250	1.400	1.300	+
Arveja verde en vaina	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	5.600	6.400	6.025	++
Arveja verde en vaina	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.000	5.000	4.428	+
Brócoli	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.000	2.500	2.250	=
Brócoli	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.800	3.500	3.111	++
Calabacín	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.250	1.350	1.294	+
Calabacín	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.100	1.250	1.194	-
Cebolla cabezona blanca	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.400	2.000	1.700	---
Cebolla cabezona blanca	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.400	1.700	1.506	---
Cebolla cabezona roja	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.000	2.400	2.175	-
Cebolla cabezona roja	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.200	2.800	2.544	-

Cebolla junca Aquitania	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.000	4.333	4.250	-
Cebolla junca Aquitania	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.333	5.000	4.657	++
Chócolo mazorca	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.800	2.400	2.125	++
Chócolo mazorca	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.500	2.000	1.800	++
Cilantro	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.667	9.500	6.917	+++
Cilantro	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	5.833	8.333	7.407	+++
Coliflor	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.500	4.000	3.750	-
Coliflor	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.500	4.000	3.589	++
Espinaca	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.750	4.000	3.813	+
Espinaca	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.308	3.385	2.957	+
Fríjol verde cargamanto	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.800	5.200	4.925	+
Fríjol verde cargamanto	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.800	5.200	4.956	+
Fríjol verde en vaina	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.800	4.000	3.889	n.d.
Haba verde	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.700	1.900	1.775	---
Haba verde	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.600	2.000	1.767	--
Habichuela	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.250	4.750	4.531	--
Habichuela	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.400	5.200	4.811	+++
Lechuga Batavia	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.600	1.800	1.692	-
Lechuga Batavia	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.333	1.667	1.467	+
Pepino cohombro	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.400	1.600	1.525	-
Pepino cohombro	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.600	1.800	1.653	-
Pepino de rellenar	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.500	2.917	2.573	+
Pepino de rellenar	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.083	2.500	2.185	+
Perejil	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.000	5.000	4.625	--
Perejil	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.333	4.667	3.889	-
Pimentón	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.929	4.643	4.330	=
Pimentón	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.929	4.643	4.206	+
Remolacha	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.800	4.200	3.975	-
Remolacha	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.000	3.600	3.367	--
Repollo verde	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.667	1.833	1.743	--
Repollo verde	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.000	1.083	1.026	-
Tomate chonto	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.591	1.818	1.723	--
Tomate chonto	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.591	1.909	1.780	-
Tomate Riogrande	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.818	2.045	1.903	--
Zanahoria	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.833	2.167	1.979	-
Zanahoria	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.667	2.000	1.889	-

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.2. Frutas frescas

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			Tendencia*
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	
Aguacate Hass	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.000	4.500	4.250	--
Aguacate Hass	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.000	4.500	4.278	+
Aguacate papelillo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	7.000	7.500	7.250	=
Aguacate papelillo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	6.500	7.000	6.722	+
Banano bocadillo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.000	2.250	2.169	++
Banano bocadillo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.750	1.900	1.808	-
Banano criollo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.750	1.850	1.788	+
Banano criollo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.900	2.100	1.983	-
Banano Urabá	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.000	2.250	2.094	+
Banano Urabá	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.700	1.900	1.761	-
Ciruela roja	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.000	4.400	4.233	n.d.
Ciruela roja	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.000	3.400	3.233	-
Curuba	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.273	2.727	2.528	-
Curuba	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.591	1.818	1.682	---
Durazno nacional	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.545	5.000	4.823	-
Feijoa	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.182	3.636	3.369	-
Fresa	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	8.000	8.500	8.213	-
Fresa	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	8.667	10.000	9.293	-
Granadilla	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	9.333	10.000	9.542	-

Granadilla	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	6.333	7.000	6.630	-
Guanábana	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.700	5.000	4.913	-
Guanábana	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.000	4.200	4.089	-
Guayaba pera	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.500	2.727	2.661	+++
Guayaba pera	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.045	2.273	2.172	-
Kiwi	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	13.000	14.000	13.375	+
Kiwi	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	10.000	11.000	10.722	-
Limón Tahití	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	6.136	6.364	6.278	-
Limón Tahití	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	5.000	5.909	5.556	-
Lulo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.783	5.217	5.127	-
Lulo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.600	4.800	4.689	+
Mandarina Arrayana	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.955	3.182	3.068	-
Mandarina común	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.273	2.500	2.399	++
Mango de azúcar	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.400	3.600	3.078	n.d.
Mango manzano	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.250	1.429	1.399	n.d.
Mango manzano	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.429	1.607	1.544	--
Mango Tommy	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	5.000	5.000	5.000	+
Mango Tommy	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.679	2.857	2.778	--
Manzana nacional	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.091	4.545	4.460	+
Manzana nacional	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.636	3.864	3.750	-
Manzana roja importada	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	8.947	9.474	9.243	=
Manzana roja importada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	8.947	9.474	9.123	+
Manzana royal gala importada	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	8.421	8.684	8.618	-
Manzana royal gala importada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	8.947	9.474	9.086	+
Manzana verde importada	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	8.947	9.474	9.145	+
Manzana verde importada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	8.947	9.474	9.123	+
Maracuyá	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.500	4.000	3.663	--
Maracuyá	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.200	4.000	3.542	---
Melón Cantalup	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.500	2.955	2.756	-
Melón Cantalup	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.455	2.045	1.672	--
Mora de Castilla	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	5.000	6.000	5.213	+
Mora de Castilla	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.500	5.000	4.722	+
Naranja común	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.500	1.667	1.528	-
Naranja Valencia	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.200	2.300	2.225	+
Naranja Valencia	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.700	2.000	1.839	-
Papaya Maradol	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.111	1.389	1.215	---
Papaya Maradol	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.000	1.250	1.092	---
Patilla	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.800	1.900	1.817	+
Patilla baby	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.400	3.200	2.733	++
Pera importada	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	7.368	7.895	7.599	-
Pera nacional	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	2.400	2.800	2.625	--
Pera nacional	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.174	2.391	2.225	--
Piña gold	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.200	3.500	3.350	-
Piña gold	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.250	2.750	2.517	-
Piña perolera	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.833	2.000	1.917	-
Piña perolera	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.500	1.833	1.713	-
Pitahaya	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	7.000	8.000	7.500	++
Pitahaya	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	6.000	6.500	6.083	-
Tangelo	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.800	5.200	5.025	+
Tangelo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.200	3.600	3.489	+
Tomate de árbol	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.200	3.600	3.433	+
Tomate de árbol	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.000	3.200	3.124	-
Uva Isabela	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.800	5.600	5.200	+
Uva Isabela	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.600	4.000	3.800	-
Uva roja	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	5.200	5.760	5.470	-

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.3. Tubérculos, raíces y plátanos

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			Tendencia*
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	

Arracacha amarilla	Duitama (Boyacá), Mercaplaza	4.333	4.667	4.556	-
Arracacha amarilla	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.000	4.167	4.063	-
Arracacha amarilla	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.000	3.333	3.157	-
Papa Betina	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.300	1.400	1.372	-
Papa criolla limpia	Duitama (Boyacá), Mercaplaza	3.600	3.800	3.733	-
Papa criolla limpia	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	3.600	4.000	3.800	--
Papa criolla limpia	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.200	3.600	3.411	--
Papa criolla sucia	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.200	2.800	2.511	---
Papa rubí	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.400	1.500	1.428	-
Papa superior	Duitama (Boyacá), Mercaplaza	1.700	1.800	1.767	+
Papa superior	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.700	1.800	1.738	-
Papa superior	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.500	1.600	1.578	-
Plátano hartón maduro	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.500	4.750	4.656	-
Plátano hartón verde	Duitama (Boyacá), Mercaplaza	4.500	4.650	4.583	+
Plátano hartón verde	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	4.250	4.500	4.425	-
Plátano hartón verde	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.500	4.750	4.656	-
Yuca llanera	Duitama (Boyacá), Mercaplaza	2.000	2.067	2.022	-
Yuca llanera	Tibasosa (Boyacá), Coomproriente	1.667	2.000	1.738	-
Yuca llanera	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.000	2.167	2.056	-

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.4. Granos y cereales

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	Tendencia*
Arroz de primera	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	3.800	4.000	3.933	+
Arveja verde seca importada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	4.400	4.600	4.467	=
Fríjol bolón	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	13.600	14.000	13.800	n.d.
Garbanzo importado	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	9.200	9.600	9.400	+
Lenteja importada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	6.400	6.600	6.533	+

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.6. Carnes

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	Tendencia*
Carne de cerdo, costilla	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	20.000	20.000	20.000	=
Carne de cerdo, espinazo	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	15.000	16.000	15.333	-
Carne de cerdo, lomo sin hueso	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	20.000	22.000	21.333	-
Carne de cerdo, pernil sin hueso	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	20.000	20.000	20.000	=
Carne de cerdo, tocino barriga	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	12.000	13.000	12.333	+

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

Pescados

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	Tendencia*
Bagre rayado en postas congelado	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	30.000	30.000	30.000	=
Basa, filete congelado importado	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	18.000	20.000	19.333	+
Nicuro fresco	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	14.000	15.000	14.667	-
Tilapia roja entera fresca	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	15.000	15.000	15.000	+

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

Productos procesados*

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	Tendencia*
Panela cuadrada blanca	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	2.813	3.000	2.906	+
Sal yodada	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	1.000	1.600	1.275	=

Boletín semanal precios mayoristas - 18 al 24 de marzo de 2023

1.9. Abastecimiento semanal por grupo de alimentos
9 al 22 de marzo de 2023

TOTAL MERCADOS

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	28.383	28.571	0,66%
Tubérculos, raíces y plátanos	35.588	34.852	-2,07%
Verduras y hortalizas	34.349	36.860	7,31%
Otros grupos*	24.255	20.295	-16,33%
TOTAL GENERAL	**122.575**	**120.578**	**-1,63%**

Armenia, Mercar

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	530	419	-20,91%
Tubérculos, raíces y plátanos	669	544	-18,63%
Verduras y hortalizas	555	411	-25,99%
Otros grupos*	116	120	3,65%
Total	**1.870**	**1.494**	**-20,08%**

Barranquilla, Barranquillita y Granabastos

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	1.604	1.667	3,88%
Tubérculos, raíces y plátanos	1.953	1.867	-4,40%
Verduras y hortalizas	1.720	1.561	-9,20%
Otros grupos*	4.202	3.126	-25,60%
Total	**9.479**	**8.221**	**-13,27%**

Bogotá, D.C., Corabastos, Paloquemao, Plaza Las Flores y Plaza Samper Mendoza

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	11.486	11.735	2,16%

Medellín, Central Mayorista de Antioquia y Plaza Minorista José María Villa

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	4.273	4.184	-2,09%
Tubérculos, raíces y plátanos	4.790	4.933	2,98%
Verduras y hortalizas	4.252	4.287	0,83%
Otros grupos*	4.031	2.917	-27,63%
Total	**17.345**	**16.321**	**-5,91%**

Montería, Mercado del Sur

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	111	126	13,67%
Tubérculos, raíces y plátanos	371	332	-10,63%
Verduras y hortalizas	331	308	-7,06%
Otros grupos*	72	97	34,52%
Total	**886**	**863**	**-2,55%**

Neiva, Surabastos

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	349	318	-8,65%
Tubérculos, raíces y plátanos	554	585	5,63%
Verduras y hortalizas	564	676	19,91%
Otros grupos*	289	312	8,00%
Total	**1.755**	**1.891**	**7,77%**

Pasto, El Potrerillo

GRUPO	9-15 mar	16-22 mar	Variación (%)
Frutas	254	243	-4,21%

Tubérculos, raíces y plátanos	11.846	11.894	0,40%	Tubérculos, raíces y plátanos	1.036	821	-20,71%
Verduras y hortalizas	14.486	15.933	9,99%	Verduras y hortalizas	673	601	-10,80%
Otros grupos*	5.591	4.183	-25,19%	Otros grupos*	9	5	-44,86%
Total	**43.410**	**43.745**	**0,77%**	**Total**	**1.972**	**1.670**	**-15,31%**
Bucaramanga, Centroabastos				**Pereira, La 41*** y Mercasa**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	2.999	3.063	2,11%	Frutas	776	671	-13,46%
Tubérculos, raíces y plátanos	2.517	2.536	0,77%	Tubérculos, raíces y plátanos	596	534	-10,31%
Verduras y hortalizas	3.108	3.315	6,65%	Verduras y hortalizas	573	578	0,94%
Otros grupos*	633	656	3,73%	Otros grupos*	889	997	12,18%
Total	**9.257**	**9.570**	**3,38%**	**Total**	**2.833**	**2.781**	**-1,84%**
Cali, Cavasa y Santa Helena				**Popayán, Plaza de Mercado del Barrio Bolívar**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	1.770	1.648	-6,94%	Frutas	103	113	10,06%
Tubérculos, raíces y plátanos	2.420	2.404	-0,65%	Tubérculos, raíces y plátanos	679	968	42,54%
Verduras y hortalizas	1.909	2.624	37,41%	Verduras y hortalizas	111	109	-2,39%
Otros grupos*	2.497	2.436	-2,42%	Otros grupos*	182	175	-3,58%
Total	**8.597**	**9.112**	**5,99%**	**Total**	**1.075**	**1.365**	**26,99%**
Cartagena, Bazurto				**Santa Marta (Magdalena)**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	901	987	9,53%	Frutas	184	180	-2,65%
Tubérculos, raíces y plátanos	1.537	1.487	-3,29%	Tubérculos, raíces y plátanos	303	272	-10,16%
Verduras y hortalizas	924	941	1,78%	Verduras y hortalizas	228	229	0,39%
Otros grupos*	1.834	1.592	-13,21%	Otros grupos*	194	78	-60,01%
Total	**5.197**	**5.006**	**-3,67%**	**Total**	**910**	**758**	**-16,64%**
Cúcuta, Cenabastos y La Nueva Sexta				**Sincelejo, Nuevo Mercado**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	797	900	12,85%	Frutas	212	268	26,68%
Tubérculos, raíces y plátanos	1.311	1.167	-10,97%	Tubérculos, raíces y plátanos	595	521	-12,45%
Verduras y hortalizas	1.289	1.468	13,86%	Verduras y hortalizas	428	399	-6,75%
Otros grupos*	2.201	2.247	2,11%	Otros grupos*	701	499	-28,77%
Total	**5.598**	**5.782**	**3,28%**	**Total**	**1.936**	**1.688**	**-12,82%**
Florencia (Caquetá)* **				**Tibasosa, Coomproriente*** **			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	86	94	8,63%	Frutas	285	316	10,80%
Tubérculos, raíces y plátanos	174	155	-11,26%	Tubérculos, raíces y plátanos	429	369	-14,14%
Verduras y hortalizas	152	123	-18,92%	Verduras y hortalizas	311	274	-11,81%
Otros grupos*	0	0	-	Otros grupos*	16	37	133,63%
Total	**413**	**372**	**-9,93%**	**Total**	**1.041**	**995**	**-4,39%**
Ibagué, Plaza La 21				**Tunja, Complejo de Servicios del Sur**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	151	148	-2,07%	Frutas	446	426	-4,45%
Tubérculos, raíces y plátanos	411	438	6,42%	Tubérculos, raíces y plátanos	1.501	798	-46,87%
Verduras y hortalizas	226	200	-11,91%	Verduras y hortalizas	788	807	2,31%
Otros grupos*	162	128	-21,24%	Otros grupos*	0	3	#¡DIV/0!
Total	**951**	**913**	**-4,01%**	**Total**	**2.736**	**2.033**	**-25,68%**
Ipiales, Centro de Acopio**				**Valledupar, Mercabastos y Mercado Nuevo**			
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Frutas	13	30	133,54%	Frutas	322	314	-2,44%
Tubérculos, raíces y plátanos	534	674	26,19%	Tubérculos, raíces y plátanos	315	316	0,29%
Verduras y hortalizas	440	730	65,72%	Verduras y hortalizas	296	288	-2,68%
Total	**988**	**1.435**	**45,23%**	Otros grupos*	127	132	3,58%
				Total	**1.060**	**1.050**	**-0,98%**
Manizales, Centro Galerías							
GRUPO	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**	**Villavicencio, Central de Abastos de Villavicencio**			
Frutas	339	286	-15,54%	**GRUPO**	**9-15 mar**	**16-22 mar**	**Variación (%)**
Tubérculos, raíces y plátanos	490	485	-0,89%	Frutas	391	435	11,22%
Verduras y hortalizas	414	428	3,34%	Tubérculos, raíces y plátanos	557	753	35,22%
Otros grupos*	301	339	12,57%	Verduras y hortalizas	569	571	0,44%
Total	**1.544**	**1.539**	**-0,35%**	Otros grupos*	209	217	3,68%
				Total	**1.726**	**1.976**	**14,50%**

1.8 ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA REGIÓN CENTRAL

BASE DE DATOS DE ORGANZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL

Organizacion	*Productos*	*Municipios*
Acción Solidaria Fundación Aro 24	*Mora Y Lechuga*	*Silvania*
Asociación Para El Desarrollo Agro Ecológico Y Campesino De La Región Del Sumapaz	*Mora, Tomate De Árbol, Aguacate*	*San Bernardo*
Asociación De Productores De Papa Colombiana Y Otros Cultivos De Clima Frio	*Zanahoria Papa Y Semilla*	*Villapinzón*
Afrullano	*Piña Golden Maracuya*	*Acacias*
Agasanjuan	*Leche Cruda*	*San Juan De Arama*
Afrijosum	*Tomate De Arbol Granadilla Mazorca*	*Cabrera*
Agrobanano	*Banano Platano Y Panela*	*Chaguaní*
Agrocam	*Papa Pastusa, Suprema, Superior*	*Zipaquirá*
Agrocamzipa	*Papa Parda Pastusa*	*Zipaquira*
Agrocofee Asociación Ambiental Agropecuaria Cafetera De Las Almeidas	*Cafe Molido Y Tostado*	*Machetá*
Agroindustrial Muraga	*Leche Cruda*	*Junín*
Agroinsj San Jose	*Papa Y Hortalizas*	*Carmen De Carupa*
Agropaz	*Mora Papayuela Curuba Frijol Maiz Cebolla Cilantro Lechuga*	*Pacho*
Agropecor	*Pimentón Y Tomate Chonto Y Larga Vida*	*Fómeque*
Agropecuaria Tania Kamila Sas	*Huevos Frescos*	*Chía*
Agropesa	*Mandarina Naranja Plátano*	*Sasaima*
Agrotibacuy	*Limon Naranja Mandarina Mango*	*Tibacuy*
Alimenproc Sas	*Pulpa De Fruta Congelada*	*Bogotá*
Agrounión Colombia	*Papa Cilantro Limon*	*Une*
Alimentos Vardali Sas	*Queso Doble Crema Y Queso*	*Simijaca-Cundinamarca*
Anuc San Martin De Los Llanos	*Cachama*	*San Martin*
Alimentos Zeres S.A.S.	*Café- Polen- Miel- Lacteos- Panaderia*	*Anapoima*
Ascampro	*Frutas Verduras Y Hortalizas*	*Icononzo*
Ameg-Asociacion De Mujeres Emprendedoras De Guatavita	*Yogurth Queso Campesino, Mozarella, Arequipe Y Panelitas*	*Guatavita*
Andalucía De Inversiones Ltda	*Quesos, Arequipe, Yogurt*	*Subachoque*
Asaguacapi	*Aguacate Limón Piña Y Maracuyá*	*Caparrapí*
Asoagamac	*Cebolla Cabezona Papa Pastusa Platano Frijol Y Gulupa*	*Machetá*
Asoagle-Asociación Organica Agropecuaria La Esperanza	*Plátano, Yuca Procesados Huevos*	*La Vega*
Asoagrotambo	*Banano Criollo, Tomate*	*Ibagué*
Asoagrisolm	*Papa*	*Varios Municipios*
Asoagroguacheta	*Papa Huevos Campesinos Y Champiñones*	*Guachetá*
Asoagromavi	*Panela*	*Villeta*
Asoagronacuma	*Huevos Campesinos Y Gallina Criolla*	*La Peña*

Asoagropel	*Papa*	*Lenguazque*
Asoagrovolcrantres Asociacion De Productores Agropecuarios Volcan Tres	*Leche Cruda*	*Ubaté*
Asoc. Ganaderos Carmen Carupa	*Leche Cruda*	*Carmen De Carupa*
Asocafecap	*Café Pergamino*	*Caparrapí*
Asocarupa	*Papa (Superior Y Unica)*	*Carmen De Carupa*
Asocauchag (Asociacion De Caucheros De Chaguani)	*Ripio Y Làmina (Procesada)*	*Chaguaní*
Asocebolla	*Cebolla*	*Aquitania*
Asocharquira	*Leche Cruda*	*Carmen De Carupa*
Asochuntiva	*Frutas Hortalizas Y Frijol*	*Gutiérrez*
Asociacion Agro Natural Del Campo	*Hortalizas Frutas*	*Sin Datos*
Asociación Agroecologica De Mujeres Emprendedoras	*Frutas, Verduras, Hortalizas, Huevos Criollos, Café Tosatado Y Molido, Panela En Bloque Y Pulverizada,*	*Silvana*
Asociación Agroindustrial De Zaque (Asozaque)	*Leche Cruda*	*Gachetá*
Asociacion Agropecuaria De Prado "Agroprado"	*Banano*	*Prado*
Asociación Agropecuaria Del Ariari	*Plátano Hartón*	*Fuente De Oro*
Asociacion Agropecuaria Frutos De La Cordillera - Asocorfrutos	*Aguacate*	*Anzoategui*
Asociacion Agropecuaria Integral De Muzo Agropimuzo	*Aguacate Cacao Y Frutales.*	*Muzo*
Asociación Agropecuaria Campesina Llano Grande	*Papa Y Leche Cruda*	*Ubaté*
Asociación Agropecuaria Comercial Ambiental Y Turistica Abagrocotur	*Frijol Bola Roja Verde Y Sabanero Seco*	*Ubalá*
Asociación Agropecuaria Sobrenatural	*Hortalizas Organicas*	*Choconta*
Asociacion Agroproductiva De Familias Guardabosques	*Cacao Platano Aguacate Maracuya Papaya Auyamin Yuca*	*Vista Hermosa*
Asociacion Agropecuaria Y Ambiental Santa Rosa Tocaima - Asagrat	*Mango*	*Tocaima*
Asociación Andalucia	*Panela*	*Libano*
Asociación Agropecuaria Y Campesina Futuro Verde	*Cacao Y Leche Cruda*	*Ubalá*
Asociación Campesina Agroecológica Del Oriente Del Tolima	*Cítricos Bananos Yuca Lulo Papaya Maracuyá Café Chocolate*	*Cunday*
Asociación Campesina De Agricultores Y Productores Acap	*Hortalizas, Tuberculos Y Frutas*	*Natagaima*
Asociación Campesina Del Huila	*Plátano, Yuca, Aguacate, Lulo, Granadilla, Guayaba, Mora,*	*Pitalito*
Asociacion Campesina Para El Desarrollo Integral De Acacias	*Huevo Banano Pitaya*	*Acacias*
Asociacion Colombiana De Frutas Y Verduras	*Pera, Manzana, Ciruela, Durazno*	*Nuevo Colón*
Asociacion Agropujanza Del Guavio	*Tomate Chonto- Huevos - Pepino - Panela - Gulupa - Lulo - Frijol- Café*	*Ubalá*
Asociación Conservas Santa	*Frutas Verduras Y Hortalizas Pulpa De Fruta Congelada Y Pasteurizada*	*San Luis*
Asociacion Apicola De Occidente - Apo	*Miel Propoleo Polen Jalea Real*	*Madrid*
Asociacion De Agricultores De Cota	*Espinaca*	*Acacias*

Asociacion De Agricultores De Perico Y Tambo Del Tolima	*Frutas Verduras Y Hortalizas*	*Ibagué*
Asociación Aprender Hacer	*Hortalizas Platano Y Frutas*	*Agua De Dios*
Asociacion De Aguacateros De Otanche "Asoaguaotan"	*Aguacate*	*San Pablo De Borbur Otanche Coper Muzo.*
Asociación De Alfalferos De Socha - Asoalfasocha	*Alfalfa*	*Socha*
Asociacion Brisas Del Rionegro	*Panela Y Huevos.*	*La Peña*
Asociación De Arracacheros De	*Tubérculos Y Platanos*	*Cajamarca*
Asociacion De Cacaoteros Y Productores Agropecuarios De Castilla	*Cacao - Grano*	*Castilla La Nueva*
Asociación De Caficultores Café De Origen Producto De Las Familias Víctimas Del Conflicto	*Frutas Y Verduras.*	*Popayán*
Asociación Comunitaria Monte Santo Ecológico Por El Agua - Aceagua	*Plátano, Banano, Colicero, Huevos Y Citricos*	*Guayabal De Síquima*
Asociacion De Frijoleros De San Juanito Meta	*Frijol Bola Roja*	*San Juanito*
Asociacion De Frutas Y Verduras De Los Llanos	*Mango Guayaba Guanabana Piña Mora Fresa Tomate De Arbol Lulo*	*San Juan De Arama*
Asociación De Agricultores De Betania Asoagrovet	*Frijol Bola Roja*	*Ubalá*
Asociacion De Aguacateros De Caparrapi	*Aguacate*	*Caparrapi*
Asociacion De Alimentos Paneleros De Caparrapi Año 2000	*Panela*	*Caparrapí*
Asociacion De Ganaderos Del Municipio De Paez - Asgapaez	*Leche Cruda*	*Paez*
Asociacion De Ganaderos Del Sector La Cooperativa Municipio De Vista Hermosa - Meta	*Queso Campesino Cacao En Grano*	*Vista Hermosa*
Asociacion De Ganaderos Y Agricultores Del Municipio De San Carlos De Guaroa	*Palma De Aceite Maiz Leche Frijol Tomate Aji Maiz De Cilo Arroz Cacao*	*San Carlos Guaroa*
Asociación De Ganaderos Asoganagro	*Queso*	*Ubalá*
Asociación De Ganaderos De Anolaima Asogana.	*Leche Cruda*	*Anolaima*
Asociacion De Ganaderos Y Productores Agropecuarios	*Fresa Lechuga Acelga Tomate Guiso, Leche Cruda*	*Sutatausa*
Asociacion De Jovenes Del Meta	*Huevos De Codorniz*	*Cumaral*
Asociación De Mujeres Campesinas	*Hotalizas: Cilantro Lechuga Espinaca Brocoli*	*Miraflores*
Asociacion De Mujeres De Rio Negro	*Miel Café*	*Chaparral*
Asociación De Gestión Social Y	*Frutas, Verduras, Hortalizas, Huevos*	*Caparrapi*
Asociación De Lacteos Paquilo Asolapaq	*Queso Yogurt Y Arequipe*	*Cabrera*
Asociacion De Mujeres Emprendoras De Runta	*Hortalizas Yogurt Y Kumis*	*Tunja*
Asociacion De Mujeres Emprendedoras De Berlin Asomember	*Mora Y Tomate Árbol*	*Arbeláez*
Asociación De Mujeres Rurales Emprendedoras De Quipile Asoquipileñas	*Café Organico Orellanas Sabila Mango Granadilla Moraachiras*	*Quipile*
Asociación De Mujeres Rurales Semillas De Paz De Jeruasalen - Asofrujer	*Huevos Criollos*	*Jerusalen*
Asociacion De Pequeños Agricultores Y Sus Familias - Agrofamily	*Hortalizas, Tuberculos Y Frutas*	*Sibate Y Anolaima*

Asociación De Pequeños Productores Agropecuarios De Vergara	*Panela*	*Vergara*
Asociacion De Pequeños Productores Shejina	*Frutas, Verduras, Tuberculos Legumbres*	*Sasaima*
Asociación De Productores Agroambientales Y Empresariales De Ubala Asoprudagro	*Frijol Bola Roja A Granel*	*Ubalá*
Asociación De Productores Agroempresarios Zona 5 - Aspaz 5	*Plátano Banano Bananillo Frijol*	*La Vega*
Asociación De Productores Agropecuarios Campesinos Forjadores De Paz "Cfp"	*Mora Tomate Arbol*	*Silvania*
Asociacion De Productores Agropecuarios Del Municipio De San Luis Tolima "Asotomin"	*Mangos Y Citricos*	*San Luis*
Asociacion De Productores Agropecuarios Frutos Del Chicamocha (Asofruchic)	*Lechuga Repollo Zanahoria Cebolla Cabezona*	*Tunja*
Asociación De Productores Agropecuarios De La Huerta La Vega 400 Años	*Panela*	*La Vega*
Asociacion De Productores Agropecuarios De La Vereda Santa Marta Municipio De Cabrera (Asofruver)	*Tomate De Arbol, Granadilla Mora Curuba*	*Cabrera*
Asociación De Productores Agropecuarios De San Bernardo- Aprodas	*Mora Uchuva Granadilla Papayuela*	*San Bernardo*
Asociación De Productores Agropecuarios Del Municipio De Quipile Aspaqui	*Banano Y Panela*	*Quipile*
Asociacion De Productores De Cacao Del Municipio El Dorado (Asprocado)	*Cacao*	*El Dorado*
Asociacion De Productores De Cafes Y Agropecuarios De San Antonio	*Cafe Granadilla*	*San Antonio*
Asociación De Productores Agropecuarios Por La Prosperidad Asoprosperidad	*Papa, Papa Criolla, Cebolla Cabezona, Aromáticas*	*Chipaque*
Asociación De Productores Agropecuarios Útica (Asprut)	*Caña Panelera Frutas (Mango- Guanábana Y Limón Tahití)*	*Útica*
Asociacion De Productores Agropecuaros De La Vereda Santa Marta Municipio De Cabrera	*Bola Roja Y Cargamanto*	*Cabrera*
Asociacion De Productores De Frutas Y Verduras De Fresno " Aprofruverf"	*Guanabana Aguacate Platano Cacao Banano Bocadillo Maracuya*	*Fresno*
Asociacion De Productores De Frutos Del Fresno Tolima"Asofrutos"	*Aguacate Guanabana Platano Banano Bocadillo Maracuya*	*Fresno*
Asociacion De Productores De Lamina De Caucho	*Lámina De Caucho Ripio.*	*La Macarena*
Asociacion De Productores De Aguacate De Subia "Asoaguacate Subia"	*Aguacate Hass*	*Silvania*
Asociacion De Productores De Leche De Cajamarca Y Anaime - Aproleche	*Leche Cruda*	*Cajamarca*
Asociación De Productores De Aguacate Y Otros Frutales De Anolaima	*Aguacate, Limón,Naranja*	*Anolaima*
Asociacion De Productores De Chinzaque	*Tomate Gulupa*	*Fuquene*
Asociacion De Productores De Frijol Y Sagu De Gutierrez	*Frijol Bola Roja Y Cargamanto*	*Gutiérrez*
Asociacion De Productores Del Cañon De Chili Municipio Rovira Tolima Asoprochili	*Platano Y Aguacate*	*Rovira*
Asociación De Productores De Fruta Del Municipio De Cachipay	*Mango Limòntangelo Mandarina*	*Cachipay*
Asociacion De Productores Ecologicos De Planadas Asopep	*Café Y Cacao*	*Planadas Chaparral Ataco*

Asociacion De Productores Fruticolas De Frutioriguejar	*Guayaba Mandarina Naranja*	*Lejanias*
Asociacion De Productores De Frutas Y Verduras De Une - Asosuperfruver Une-	*Cebolla Cabezona Blanca*	*Une*
Asociación De Productores De Leche Arbelaez Asolactar	*Queso Yogurt Cuajada Mantequilla*	*Arbeláez*
Asociacion De Productores De Panela De Nocaima Y Productos Agricolas - Asopropanoc	*Panela Y Derivados*	*Nocaima*
Asociacion De Productores De Papa Criolla Fina Y Cultivos Asociados De Subachoque Asocriolla	*Papa Criolla Y Papa Negra*	*Subachoque*
Asociacion De Productores De Papa Y Otros Cultivos De Clima Frio Del Municipio De Sesquile	*Papa*	*Sesquilé*
Asociación De Productores Del Salitre Alto (Asosalitre)	*Leche Cruda*	*La Calera*
Asociacion De Productores Rurales Del Municipio De Arbelaez	*Mora*	*Arbeláez*
Asociación De Productores Transformadores Y Comercializadores Agropecuarios De Sibate "Agropolis"	*Miel - Polen*	*Sibate*
Asociación De Productores Y Porcesadores De Caña Panelera De Copo Copopanela	*Miel*	*Tocaima*
Asociacion De Tomateros De	*Tomate*	*San Cayetano*
Asociacion Mercados	*Banano Yuca Plátano Tomate Lulo*	*Ibagué*
Asociación De Trapiches Paneleros Villetanos	*Panela En Diferentes*	*Villeta*
Asociación De Usuarios Del Distro De Riegos Asoprogreso Los Manueles	*Hortalizas Platano Y Frutas*	*Agua De Dios*
Asociacion Para El Desarrollo Agropecuario E Industrial De Los Llanos Orientales	*Maiz Platano Arroz*	*Villavicencio*
Asociacion Para La Transformacion De Productos Agricolas Deleite	*Tostadas Platano Horneado*	*El Castillo*
Asociacion De Usuarios Del Pequeño De Distrito De Riego Del Jucual	*Leche Cruda*	*Guasca*
Asociación De Víctimas Con Visión De Futuro	*Huevos*	*Arbeláez*
Asociacion Propaz	*Cilantro*	*Mesetas*
Asociación Fresco Aroma Aromachipaque	*Aromáticas*	*Chipaque*
Asociacion Rural Agropecuaria Del Ariari	*Guayaba Bocadillos*	*El Castillo*
Asociación Ganadera Y Agroindustrial De Altamira Asogal	*Leche Cruda*	*Ubaté*
Asociación Productora De Fruta De Colombia - Aprofrucol	*Tomate De Árbol, Uchuva Y Gulupa*	*Gama*
Asociación Productora Lechera Y Agropecuaria San Jorge	*Derivados Lacteos*	*Zipaquirá*
Asociación Productores De Papa De La Calera (Apropac)	*Papa Y Semillas Para Papa*	*La Calera*
Asociacion Red De Campesinos Organica	*Hortalizas Fresas*	*Choconta*
Asoemaf	*Amasijos Achiras Matecadas Pan De Sagú*	*Fusagasuga*
Asofresfrut	*Frutas (Fresa) Y Hortalizas*	*Chocontá*
Asofrupeña Asociación De Frutas Y Aromaticas De La Peña	*Naranja Limón Aguacate Sacha*	*La Peña*

Asofrut Asociacion De Fruticultores De Tocaima	*Mango Naranja Mandarina Limón Tahiti*	*Tocaima*
Asofrutec	*Mango Tommy Limón Mandarina Y Naranja*	*La Mesa*
Asofruversupata Asociación De Productores De Plátano Frutas Y Hortalizas	*Platano Hortalizas Y Frutas Mora Tomate De Guiso Aguacate Hass.*	*Supatá*
Asogafusa	*Mora*	*Fusagasugá*
Asojunin	*Platano*	*Venadillo*
Asogaman	*Leche Cruda*	*Manta*
Asoiogriteya Asociación De Agricultores Terán Yacopí	*Cacao Y Plátano*	*Yacopí*
Asolactpaq	*Queso Campesino Artesanal Arequipe*	*Cabrera*
Asolibertad	*Platano*	*Neiva*
Asomonita	*Leche Cruda*	*Cajamarca*
Asopal	*Panela*	*Palocabildo*
Asolcap	*Leche Cruda*	*Caparrapí*
Asopaperos	*Papa*	*Roncesvalles*
Asolesan - Asocacion De Productores De Lacteos De Santa Ana	*Leche Cruda*	*Guasca*
Asopapa	*Papa*	*Sin Datos*
Asoprocafecundi	*Naranja Café Huevos Criollos Gunanabana Banano*	*Pandi*
Asoprocund	*Panela*	*Nimaima*
Asoprofacha	*Aceite De Sacha Inchi*	*Anolaima*
Asoprofruver	*Mora Fresa Arandano*	*Pacho*
Asoprofuyá	*Hortalizas Y Frutas*	*Yacopí*
Asopsag	*Papa Negra Y Semilla*	*Ventaquemada*
Asoproven	*Mora*	*Venecia*
Asoquinua Tenjana	*Cereales*	*Tenjo*
Asosiacion Agroecologica De Chuscales	*Queso Frijol Granadilla*	*Junin*
Asosoaga Asociación Agropecuaria Soaga	*Hortalizas Frutas, Leche Cruda*	*Cucunubá*
Aspa	*Dominico Harton Banano Colicero Citricos Guayaba Y Guatila*	*Anolaima*
Aspocas	*Leche Cruda*	*La Calera*
Asprofrutas De Berlin	*Mora Lulo*	*Arbeláez*
Avicola Romypas Sas	*Huevos Frescos*	*Fomeque*
Beeltran Apicola	*Miel Polen Propoleo Jalea Real*	*Sesquile*
Biotilata (Asociacion De Productores Agropecuarios De La Vereda De Tilata Choconta)	*Leche Cruda*	*Chocontá*
C.I Cardenas Asociados Ltda	*Pulpa De Frutas*	*Bogotá*
Cafetol	*Leche Cruda*	*Ibague*
Carc	*Arracacha Colicero Banano*	*Cajamarca*
Chocolateros Aliados	*Chocolate De Mesa*	*Bogotá*
Chocolates Yoconta	*Chocolates Y Chocolate De Mesa*	*Yacopi*

Coaguas Calientes Cooperativa Agropecuaria Aguas Calientes	*Leche Cruda*	*Guasca*
Coolecor	*Leche Cruda*	*Chiquinquira*
Comagu	*Mazorca Frijol*	*Guatabetal*
Comercializadora Frozen Sas	*Pulpa De Fruta*	*Cota*
Comité De Ganaderos De Supatá	*Leche Cruda*	*Supatá*
Coopamo Cooperativa Agropecuaria Mompos	*Panela*	*La Peña*
Cooperativa De Fruticultores De Anapoima "Coofrutana"	*Mango Tomy Común Y Cítricos*	*Anapoima*
Cooperativa De Lecheros De Guatavita	*Leche Cruda*	*Guatavita*
Cooperativa De Lecheros De Las Veredas Asociadas Carbonera Alta Y Baja De Guatavita - Levacar	*Leche Cruda*	*Guatavita*
Cooperativa Integral Agroindustrial De Boyacá "Cointeboy "	*Chocolate De Mesa*	*Otanche*
Cooperativa De Lecheros Potrero Largo Cooprolag	*Leche Cruda*	*Guatavita*
Cooperativa De Productos De Leche "Mi Leche"	*Leche Cruda*	*Tenjo*
Cooperativa Integral De Productores De Agropecuarios "Coinproagros"	*Leche Cruda*	*San Cayetano*
Cooperativa Lecheros De Guatavita	*Leche Cruda*	*Guatavita*
Cooppalb	*Panela*	*Lerida*
Cooperativa Montes De Cundinamarca	*Almendra Aceite*	*La Peña*
Cooperativa Multiactiva De Empresarios Rurales De Colombia/Aromercol	*Lechuga Espinaca Estevia*	*Ubaté*
Cooperativa Multiactiva De Mercados Campesinos Coopymerck	*Frutas Y Verduras*	*Bogotá*
Corporación De Fomento A Pequeños Productores De La Región Central - Agrocentral	*Frutas Y Verduras*	*Garzón, Fusagasuga, Soacha*
Corporación Red Mujer	*Frutas, Hortalizas Y Verduras*	*Usme*
Delipulpas 100% Natural	*Pulpa De Frutas*	*Bogotá*
Corpochaleche	*Leche Cruda*	*Guatavita*
Corporación Agropecuaria De Usuarios De Marquez	*Leche Cruda*	*La Calera*
Don Patacón Ibb	*Pasabocas De Platano*	*Bogotá*
Eat Berpanela	*Panela En Diferentes*	*Villeta*
Elixir Del Paramo	*Miel Polen Propoleo Agras Uva Camarera Mora Mermeladas Y Yoguth*	*Duitama - Tunja*
Empresa Asociativa De Trabajo Autentico Huilense	*Chocolate*	*Tello*
Ecoagro Choachi	*Cebolla Calabazin Fresa Habichuela Papa Criollo Tomate Y Mora*	*Choachí*
El Eden Pulpas Y Frutas Sas	*Pulpas De Fruta*	*Cajica*
Fedepanela Santana	*Miel Panela Pulverizada Y En Bloque*	*Santana*
Empresa Asociativa De Trabajo Frutena	*Frutas Y Pulpas De Fruta*	*Tena*
Fenix Del Ariari	*Leche Cruda*	*San Juan De Arama*
Frescor Ltda.	*Pulpas De Frutas*	*Bogotá*
Enterprise Inversiones San Sebastian	*Panela Y Derivados*	*Villeta*

Frupal	*Aguacate Hass Platano*	*Palocabildo*
Federación De Ganaderos Del Guavio "Fegaguavio".	*Leche Cruda*	*Gachetá*
Friolac	*Leche Cruda*	*Cucunubá*
Fundación Guiando Territorio	*Lechuga, Papa, Cebolla, Acelga, Espinaca, Kale*	*Bogotá*
Fundacion Fenix Gestion Territorial	*Banano Café Aguacate Y Huevo*	*Venecia*
Fundación Formemos - Centro Campesino De Formación Nuestra Señora De La Esperanza	*Café Premium, Café Tradicional, Café Institucional*	*Tena*
Fundacion Para La Promoción De La Calidad Humana - Funcahum	*Hortalizas, Verduras, Frutas, Tuberculos Y Huevos*	*Silvania*
Grupo Asociativo Productores De Café Especial Diferenciado De Gaitania- Tolima Acedga	*Café Pergamino Seco En Todas Presentaciones*	*Planadas*
Hortypulpas Sas	*Pulpas De Fruta*	*Bogota*
Futuragro	*Frutas, Hortalizas, Y Verduras*	*Sasaima*
Ganalac - Asociacion De Ganaderos De Cucunuba	*Leche Cruda*	*Cucunubá*
Inversiones Y Servicios Amca Sas	*Panela Pulverizada, Saborizada Y En Bloque Convencional Y Orgánica*	*San José De Pare*
Junta De Acción Comunal Vereda La Fila Del Municipio De Icononzo- Tolima	*Aguacate*	*Icononzo*
Inversiones Avimar Sas	*Huevos Frescos*	*Fomeque*
Lácteos Camporeal Sas	*Queso Pera*	*Sotaquira*
Lacteos Gomelac Sas	*Quesos (Derivados Lacteos)*	*Ventaquemada*
Lácteos La Montaña	*Queso Fresco, Semigraso, Semiduro*	*Tuta*
Inversiones San Sebastian	*Panela En Sus Diferentes*	*Villeta*
Kitichajah	*Frutas Quinua Maiz Y Fique.*	*Cota*
Lacteos Montserrat La Moreneta Sas	*Yogurt Varios Sabores*	*Villapinzón*
Lactoroble	*Quesos De Pasta Hilada*	*Raquira*
Lacteos Villa Aura	*Leche Entera, Queso Doble Crema, Queso Campesino*	*Tabio*
Lacteos Yerbabuena	*Yogurth*	*Chia*
Mana Colorada Sas	*Yogurth, Yogurth Griego*	*Madrid*
Naturalis Fructus S.A.S	*Pulpa De Frutas*	*Bogotá*
Mangocol	*Mango Mandarina*	*Tocaima*
País Emprendedor Sas	*Queso Doble Crema*	*Bogotá*
Milkches Sas	*Queso*	*Villa Pinzón*
Organica Red De Campesinos	*Hortalizas Y Frutas*	*Chocontá*
Proyecto Compensacion Papa Asoproagro	*Papa Tocarreña Quinua Del Altiplano Fresa*	*Tuta*
Pulpas En La Sabana Sas	*Pulpas De Fruta Procesadas*	*Bogotá*
Productora Y Comercializadora Don Pedro S.A.S	*Panela Pulverizada Orgánica Y Derivados*	*Villeta*
Productos Quitandiña Sas	*Yogurt Probiótico*	*Chía*
Resguardo Indigena Yaco Molana	*Plátano Cachaco Moringa Flor De*	*Natagaima*
Quesos Pinilla	*Queso*	*Yacopi*
Sat Sotaquira	*Mora Y Durazno*	*Sotaquira*

San Jose Quiere Cacao (Agrupacion)	*Cacao*	*Arbeláez*
Savy Aloe Sas	*Yogurt Entero Y Bebida Láctea*	*Bogotá*
Sociedad Del Valle De La Laguna Sabala Sat	*Quinua*	*Cucaita*
Sol De Labranza	*Leche Cruda*	*Chocontá*
Tecnuagro	*Hortalizas Frutas Y Aromáticas*	*Ubalá*
Villa Norte Sociedad De Productores Agropecuarios De Villapinzón Sat	*Papa Zanahoria*	*Villapinzón*
Villa Papa	*Papa*	*Villapinzón*

Fuente: Secretaria de desarrollo economico de Bogotá D.C.

2 Análisis de la oferta:

Para identificar los posibles proveedores la entidad utilizo las bases de datos de la cámara de comercio de Sogamoso; donde se identificaron los proveedores que pueden ofrecer los servicios que requiere la entidad.

- *Corazon de melón - Boyaca, Sogamoso*
- *Juanca Punta de anca Boyaca, Sogamoso*
- *Restaurante el Cañazo - Boyaca, Sogamoso*
- *Asadero Casa Grande - Boyaca, Sogamoso*
- *La Cabaña - Boyaca, Sogamoso*
- *Aranda restaurante Boyaca, Sogamoso*
- *Casona Boyacense - Boyaca, Sogamoso*
- *Restaurante Boyaca Real- Boyaca, Sogamoso*
- *Asadero la gran Parrillada Boyacense - Boyaca, Sogamoso*
- *Techos Rojos Asadero - Boyaca, Sogamoso*
- *Bambu Gourmet- Boyaca, Sogamoso*
- *The Grill: Catering y Eventos- Boyacá, Sogamoso*
- *Centro Deportivo y Eventos El Rincón De Las Marias Boyacá, Sogamoso*
- *Casa Banquetes Coctel - Boyacá, Sogamoso*
- *Rincon campestre "Los Alpes"- Boyacá, Sogamoso*
- *Organizacion de eventos Jaramillos- Boyacá, Sogamoso*
- *Eventos y Recepciones - Boyacá, Sogamoso*
- *Cathering y eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Ramírez Eventos y Logística- Boyacá, Sogamoso*
- *Banquetes Fiestas Recepciones - Boyacá, Sogamoso*
- *hacienda Biafra - Boyacá, Sogamoso*
- *Villa Rosita - Boyacá, Sogamoso*

- *Santa Lucia -Centro de Eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Hacienda Las Margaritas - Eventos - Boyacá, Sogamoso*
- *Finca San Pedro - Boyacá, Sogamoso*
- *Hotel Hacienda Suescún - Boyacá, Sogamoso*
- *Centro Recreacional y Convenciones Comfaboy - Boyacá, Sogamoso*
- *Asadero Restaurante Rancho La Colina - Boyacá, Sogamoso*
- *Restaurante Bar El Bosque Campestre - Boyacá, Sogamoso*
- *Camino a Casavieja Restaurante - Boyacá, Sogamoso*
- *Restaurante el mirador de playa blanca - Boyacá, Sogamoso*
- *Asadero y restaurante criollo los capachos - Boyacá, Sogamoso*
- *Restaurante Susaca –Boyaca, Sogamoso*
- *La Julieta – Boyaca, Sogamoso*
- *Miguel Gourmet - Boyaca, Sogamoso*
- *La Maestranza -Boyaca, Sogamoso*

3 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el análisis de la demanda el centro de formación, tuvo como referencia el comportamiento de los procesos contractuales desarrollados en vigencias anteriores para contratar el respectivo servicio teniendo como referencia los siguientes procesos adelantados por el SENA en el SECOP II

ENTIDAD ESTATAL	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CUANTÍA
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	SAMC-RM-9117-001-2023 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	PRESTACION DE SERVICIOS ALIMENTACION APRENDICES Y TO (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	707.083.944 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	MC-RM-9117-02-2023	PRESTACION DE SERVICIOS ALIMENTACION APRENDICES Y TO	115.999.268 COP
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CORDOBA	MC-RCDB-CABP-001-2023	SERVICIO ALIMENTACION APRENDICES Y TO.	115.639.238 COP
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MAGDALENA	MC-MGN-CAAG-0001-2023	ALIMENTACION APRENDICES 2023	112.000.000 COP
SENA REGIONAL TOLIMA 1	MC-TLM-CALG-002-2023	ALIMENTACION APRENDICES 2023	116.000.000 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	SAMC-RM-CAM-02-2022 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	ALIMENTACION APRENDICES Y T.O (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	747.900.952 COP
SENA REGIONAL TOLIMA 1	SAMC-TLM-CAG-014-2022 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS	SAMC - SERVICIO ALIMENTACION APRENDICES 2022 (MANIFESTACIÓN	750.000.000 COP

	(MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	
SENA REGIONAL TOLIMA 1	MC.-TLM-CAG-006-2022	SERVICIO ALIMENTACION APRENDICES 2022	100.000.000 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	MC-RM-CAM-002-2022	ALIMENTACION APRENDICES Y T.O	99.997.669 COP
SENA REGIONAL TOLIMA 1	MC-TLM-CAG-002-2022	SERVICIO ALIMENTACION APRENDICES 2022	100.000.000 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	SAMC-RM-CAM-03-2021 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	ALIMENTACION APRENDICES (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	334.896.520 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	SAMC-RM-CAM-02-2021 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	ALIMENTACION APRENDICES Y T.O (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	523.704.784 COP
SENA REGIONAL META GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	MC-RM-CAM-004-2021	ALIMENTACION APRENDICES Y T.O	88.491.466 COP
SENA REGIONAL TOLIMA 1	SAMC-TLM-CAG-012-2020 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	SAMC ALIMENTACION APRENDICES 2020 (MANIFESTACIÓN DE INTERÉS (MENOR CUANTÍA)) (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	780.809.953 COP
SENA - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	MC-CAB-0001-2020	MC-CAB-0001-2020 - ALIMENTACION APRENDICES	82.000.000 COP
SENA REGIONAL BOYACA GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO	SASI-BYC-CIMM-001-2020 (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	ALIMENTACION APRENDICES (PRESENTACIÓN DE OFERTA)	189.387.670 COP
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MAGDALENA	MC-MGN-CAAG-0001-2020	ALIMENTACION APRENDICES	87.177.053 COP
SENA REGIONAL TOLIMA 1	MC-TLM-CAG-02-2020	ALIMENTACION APRENDICES 2020	87.745.501 COP

Procesos de Selección registrados por el SENA en el SECOP I

NÚMERO DE PROCESO	OBJETO	DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO DE EJECUCIÓN	ENTIDAD	CUANTÍA
MENOR CUANTÍA CC-001-2018	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SEDES ALTERNAS PARA LA VIGENCIA 2018	VALLE DEL CAUCA: CALI	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$119.997.696
MENOR CUANTÍA CIYA-004-2018	ATENDER CONTRATACIÓN PLAN REFUERZO ALIMENTICIO DE APRENDICES QUE PRESENTAN DEFICIENCIA NUTRICIONAL DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$125.280.000
MENOR CUANTÍA CIYA-013-2018	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO EN LA ORGANIZACION DE ACTIVIDADES CULTURALES, RECREATIVAS, ACADEMICAS, DEPORTIVAS Y DE SALUD, PARA EL DESARROLLO DEL PLAN DE BIENESTAR DE APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION REGIONAL ATLANTICO, PARA LA VIGENCIA 2018.	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$211.677.715
MENOR CUANTÍA CDHC-001-2018	EL OBJETO A CONTRATAR ES EL: SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA EVENTOS DE INTEGRACIÓN, ACTIVIDADES CULTURALES, ACADÉMICAS,	ANTIOQUIA : MEDELLÍN	SERVICIO NACIONAL DE	$264.208.858

	CELEBRACIONES Y CONVIVENCIAS PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN		APRENDIZAJE (SENA)	
DRS-107-2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE LOGÍSTICA PARA APOYAR LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA LAS GIRAS TÉCNICAS DE APRENDICES DEL CENTRO INDUSTRIAL DEL DISEÑO Y LA MANUFACTURA PARA LA VIGENCIA 2018	SANTANDER : BUCARAMANGA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$145.852.731
NSCI-208-2018	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS POR EL SISTEMA DE PROVEEDURIA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS	NORTE DE SANTANDER : SAN JOSÉ DE CÚCUTA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$210.101.744
MENOR CUANTÍA ARC-CGDAA-0002-2018	“APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE EMPODERAMIENTO LLANOS WORLDSKILLS COLOMBIA, A REALIZARSE EN EL CENTRO GESTIÓN Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ARAUCA.”	ARAUCA : ARAUCA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$168.605.170
CTA-SAMC-002-2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TORNEO NACIONAL DE FUTBOL SALA MASCULINO Y FEMENINO DE APRENDICES, A REALIZARSE EN LA CIUDAD DE CARTAGO DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE, DENTRO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR DIRIGIDO A LOS APRENDICES DEL SENA EN LA VIGENCIA 2018	VALLE DEL CAUCA: CARTAGO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$193.119.000
MÍNIMA CUANTÍA HIL CEFA-0014-2018	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL “LA ANGOSTURA” DEL SENA REGIONAL HUILA	HUILA : CAMPOALEGRE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$109.275.954
MENOR CUANTÍA CTM-001-2017	SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES ACADÉMICAS, DEPORTIVAS, CULTURALES Y RECREATIVAS QUE SE PROGRAMAN DESDE EL ÁREA DE FOMENTO DEL BIENESTAR Y LIDERAZGO DEL APRENDIZ, Y AQUELLOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA, CON CONDICIONES DE VULNERABILIDAD DEL CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO Y EL CENTRO DE FORMACIÓN EN DISEÑO, CONFECCIÓN Y MODA DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.	ANTIOQUIA : ITAGÜÍ	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$187,5000
MENOR CUANTÍA CAM-74-2017	CONTRATAR EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y ATENCIÓN DE LA SEGUNDA CUMBRE NACIONAL DE REPRESENTANTES DE APRENDICES	BOLÍVAR : CARTAGENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$249,276,448
MENOR CUANTÍA CIAA-8-2017	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES DE ESCASOS RECURSOS ECONÓMICOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES DEL CENTRO Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS E HIDRATACION PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES, RECREATIVAS CULTURALES, Y DEPORTIVAS DEL PLAN ANUAL DE BIENESTAR	ANTIOQUIA : RIONEGRO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$159,070,064
CEAI-001-2017	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DE LOS PROGRAMAS REGULARES DEL CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL DE LA REGIONAL VALLE DEL CAUCA Y SEDES ALTERNAS	VALLE DEL CAUCA: CALI	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$199,996,992
CGTS-002-2017	CONTRATAR EL SUMINISTRO PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO NUTRICIONAL PARA LOS	VALLE DEL CAUCA: CALI	SERVICIO NACIONAL DE	$129,911,824

	APRENDICES DEL CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIO CGTS.		APRENDIZAJE (SENA)	
CC-0001-2017	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA CONSTRUCCION Y SEDES ALTERNAS PARA LA VIGENCIA 2017	VALLE DEL CAUCA: CALI	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$131,558,304
MENOR CUANTÍA CNCA-002-2017	CONTRATAR LOS SERVICIOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE BIENESTAR DEL SENA CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN.	ATLÁNTICO : BARRANQUILLA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)	$228,468,096

Sogamoso, marzo 2023

Harvey Yadiver Dimate Rodriguez
Coordinador de Formación Profesional

Comité Estructurador

VoBo *Charly Camila Mariño Rodriguez, Dinamizador Ambiental y energético*

VoBo *Rudy Vivian Becerra Abril, Apoyo SG- SST*

VoBo *Henry Ortiz Valderrama – Profesional G1, Contratacion*

Reviso *Juan Jose Cañas Rincon - Apoyo Juridico Contratacion*

Elaboro: *Eliana Cruz Mora – Dinamizador Bienestar al Aprendiz*

Fernando Alfredo Buitrago Ortega - Apoyo Contratacion