CORPORACION LEGER SAS

PORTAFOLIO Y COTIZACIÓN DE SERVICIOS

Soluciones Empresariales

Calle 27 No. 7 – 33 CA 51 Duitama (Boyacá)
corporacionlegersas@hotmail.com
320 876 4363

Duitama, enero 20 de 2023.

Señores:
SENA CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
CEDEAGRO REGIONAL BOYACÁ
Ciudad

Ref.: Propuesta para el Suministro de alimentación 2023.

Cordial Saludo

Por medio del presente documento nos complace hacer la presentación de nuestra empresa **CORPORACION LEGER S.A.S.**, identificada con NIT. **901.437.821-5**, la cual se encuentra legalmente constituida y cumple con los requisitos legales vigentes para contratación Pública y Privada; para atender y satisfacer los requerimientos en una amplia variedad de líneas de negocio y soluciones empresariales, que en el presente portafolio hacemos de su conocimiento.

De esta manera, obrando en representación de CORPORACION LEGER S.A.S., me permito presentar cotización para el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACION SEGÚN REQUERIMIENTOS PARA EL SENA CEDEAGRO REGIONAL BOYACA"**

Además, nuestra entidad cuenta con experiencia en acreditación de los servicios, y amplia experiencia y reconocimiento en el mercado del servicio de alimentos.

Agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

Teresa Avellaneda Angarita

CORPORACION LEGER S.A.S.
ROSA TERESA AVELLANEDA ANGARITA
Representante Legal
NIT. 901.437.821 – 5
C.C. 46.673.432 de Duitama

CORPORACION LEGER SAS

QUIENES SOMOS

Corporación LEGER SAS, es una empresa con talento humano capacitado y especializado para atender y satisfacer los requerimientos en una amplia variedad de líneas de negocio y soluciones empresariales.

Misión

En LEGER SAS trabajamos para brindar las mejores y más eficientes soluciones empresariales en cada una de nuestras líneas de negocio, a los diferentes grupos de interés, a través de innovaciones tecnológicos, personal calificado e idóneo, con una operación sana, limpia, segura, rentable y sostenible, para asegurar la excelencia de nuestros servicios y productos, con mejora continua, prevención de riesgos y generación de valor.

Visión

Ser en el año 2027 una empresa reconocida a nivel nacional y líder en la prestación de soluciones empresariales en cada una de nuestras líneas de negocio con excelencia operacional, soportada en su talento humano, con efectividad en sus procesos, innovación tecnológica y calidad, comprometida con el medio ambiente, generando confianza, contribuyendo al fortalecimiento y bienestar de nuestros grupos de interés.

Política de Calidad

En LEGER SAS, estamos comprometidos con nuestras soluciones empresariales en cada una de nuestras líneas de negocio; mejorando continuamente con efectividad de nuestros procesos, gestionando adecuadamente los recursos, evitando los impactos que se puedan generar al medio ambiente, brindando un ambiente de trabajo seguro, garantizando el cumplimiento de requisitos legales y otros aplicables.

Valores:

- INTEGRIDAD
- RESPETO
- OBJETIVIDAD
- EFICIENCIA
- INCLUSIÓN
- SOSTENIBILIDAD
- FAMILIARIDAD
- TRABAJO EN EQUIPO
- LIDERAZGO
- SERVICIO

Calle 27 No. 7 – 33 CA 51 - Duitama (Boyacá)
Email: corporacionlegersas@hotmail.com
Cel.: 320 876 4363

LINEAS DE NEGOCIO Y SOLUCIONES EMPRESARIALES



Servicio y suministro de alimentación en cualquier modalidad, desde la compraventa de materia prima, incluyendo la preparación, fabricación, suministro, comercialización, compra y venta y distribución de alimentos y bebidas, y servicio de alquiler de mantelería y menaje, servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza para fiestas, eventos y presentaciones en general.

Servicios de aseo, limpieza, desinfección, descontaminación, tratamiento de residuos, fumigación, desratización, control de plagas, lavado y mantenimiento de tanques de almacenamiento de agua, jardinería, y mantenimiento de oficinas y edificaciones e instalaciones industriales.





Servicio de Lavado, limpieza, desinfección y planchado de productos textiles y de piel, incluyendo el alquiler de prendas hospitalarias, de hoteles, industriales, clubes sociales, centros comerciales, consultorios y demás similares y conexos.

Fabricación, compraventa y distribución de insumos, elementos y kits de aseo y sus accesorios.





Asesoría e interventoría y todo lo relacionado con el ramo de los alimentos, aseo y lavandería en entidades públicas y privadas en desarrollo del objeto social.

MEDIO AMBIENTE



Para LEGER SAS, es prioritario considerar el respeto y protección del medio ambiente en la ejecución de nuestras actividades, y por ello actuamos para mitigar los impactos negativos sobre el entorno, dirigiendo las acciones a disminuir las emisiones al aire, optimizar el consumo de agua y energía eléctrica, mejorar la calidad de los vertidos y una correcta gestión de los residuos, utilizando las mejores prácticas y recursos tecnológicos.

CALIDAD



Desarrollamos nuestras actividades encaminadas al mejoramiento de nuestra organización (estrategias, procesos, recursos y alianzas), las relaciones con los clientes y proveedores, así como el cumplimiento de los objetivos establecidos.

Calle 27 No. 7 – 33 CA 51 - Duitama (Boyacá)
Email: corporacionlegersas@hotmail.com
Cel.: 320 876 4363

DOCUMENTACION Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

En la planeación y ejecución de nuestras actividades a desarrollar la empresa esta comprometida con la implementación de:

A. CUMPLIMIENTO DE LAS REQUISIONES NUTRICIONALES

De acuerdo con las necesidades de cada cliente se elaboran los ciclos de minutas a ofrecer a los usuarios y prescripciones médicas, y se emplean personal con capacitación en nutrición y dietética.

En su proceso del Sistema de Gestión de Calidad ha desarrollado procedimientos y manuales que han sido implementados dentro de nuestros servicios contribuyendo al cumplimiento estricto de las dietas, con personal capacitado en tal documentación así:

- ✓ Manual de Dietas
- ✓ Instructivo para el alistamiento del carro termo.
- ✓ Plan de Calidad
- ✓ Procedimiento de Preparación y Distribución.



Con las capacitaciones y el seguimiento que se realiza a las actividades del proceso de preparación y distribución se garantiza que el personal manipulador de alimentos cumpla con las prescripciones médicas sobre dietas y las distribuya adecuadamente.

B. CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y REGLAMENTARIAS ESTABLECIDAS PARA EL ALMACENAMIENTO, MANEJO, BIOSEGURIDAD, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE RACIONES.



Teniendo como base el decreto 3075 y resolución 2674 de 2013 y las buenas prácticas de manufactura se ha desarrollado y capacitado al personal e implementado los siguientes documentos con el fin de mantener directrices que garanticen la calidad del servicio desde la obtención de la materia prima hasta la distribución del producto terminado, así:

- ✓ Almacenamiento: Manual de Almacenamiento, Manual de Procedimientos Técnicos, Manual de Control de Plagas, Manual para el manejo de Residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Manejo: Instructivo para el alistamiento del Carrothermo, Instructivo para el servido en autoservicio, Manual de Procedimientos Técnicos, Manual de Higiene y desinfección, Instructivo para limpieza y desinfección de implementos de cocina.
- ✓ Bioseguridad: Manual de Control de Plagas, Manual de Higiene y desinfección, Instructivo para la utilización del hipoclorito, Manual del Programa de Salud Ocupacional, Manual para el control de Residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Preparación: Fichas Técnicas de Producto Terminado, Ciclo de Minutas, Manual de Manipulación de Alimentos, Manual de Procedimientos Técnicos, Procedimiento de Preparación y Distribución.

- ✓ Manipulación: Manual de Manipulación de Alimentos, Manual de Higiene y desinfección,
- ✓ Presentación de Raciones: para la presentación de dietas aplica el documento Manual de Dietas que contiene los conceptos de cada dieta, la Estandarización, Fichas Técnicas de Producto Terminado, Análisis Químico de las minutas, minuta patrón, ciclo de minutas.

C. DISPOSICION DE INSUMOS, ELEMENTOS Y CALIDAD DE ESTOS



LEGER SAS, está en la capacidad de suministrar los insumos, elementos, maquinaria y equipos necesarios para el desarrollo de cada uno de sus servicios garantizando la calidad de éstos, con procedimientos que garantizan la adecuada gestión de compras y almacén, además de un procedimiento para la selección, evaluación y reevaluación de proveedores.

D. IMPLEMENTACIÓN LAVADO DE MANOS, USO, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE LOS EPP SEGÚN EXPOSICIÓN A RIESGOS COVID 2019

Los EPP son mecanismos de barrera que evitan el contacto del virus con las áreas del cuerpo que pueden ser puerta de entrada para el virus, por tanto, se le asignara los siguientes elementos a cada colaborador conforme a los riesgos de exposición y labor a desarrollar:



E. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Se realizará la limpieza y desinfección para en eliminar gérmenes, suciedad o impureza visible en las superficies, con lavado con jabón o detergente y agua para disminuir su propagación, además de mantener los puestos de trabajo y equipos libres de aceites o fluidos que puedan representar riesgo inflamable, tóxico o de contaminación.

Teresa Avellaneda Angarita

CORPORACION LEGER S.A.S.
ROSA TERESA AVELLANEDA ANGARITA
Representante Legal
NIT. 901.437.821 – 5
C.C. 46.673.432 de Duitama

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
CEDEAGRO REGIONAL BOYACÁ

APOYO SOCIECONÓMICO - ALIMENTACIÓN

Bienestar al Aprendiz

SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**	
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	**$ 5.500,00**
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	**$ 6.500,00**
		Sandwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.	**$ 7.000,00**
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	**$ 5.800,00**
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	**$ 6.400,00**
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	**$ 6.500,00**
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	**$ 5.800,00**
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	**$ 8.900,00**
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.	**$ 8.900,00**
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz	**$ 11.900,00**
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**	
		Agua de botella de 600 ml	**$ 2.600,00**
		Agua de botella de 300 ml	**$ 2.000,00**
		Vaso de gaseosa de 7 oz	**$ 1.000,00**
		Vaso de gaseosa de 12 Oz	**$ 1.300,00**
		Helados de crema o paleta	**$ 2.500,00**
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz	**$ 3.000,00**
		Bebida hidratante de 500 ml	**$ 4.000,00**
		Botellon de agua de 20 litros	**$ 16.000,00**
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**	**$ 7.800,00**
		Entrada caliente: Caldos (Opciones: Caldo de costilla, pollo, pescado (Porción de proteína mínimo de 80gr), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos).	

		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.	
		Bebida Caliente: Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml)	
		Alimento Proteico: Huevos (dos), (**Opciones:** revueltos, con salchicha, pericos, tibios, fritos); Porción de queso 80gr; sandwich jamón y/o mortadela y queso 130 gr (en proteína mínimo 80gr, equivalente a dos lonchas de jamón y queso); salchicha (mínimo 80 gr); bebida láctea mínimo 200 gr (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.	
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 gr) , Arepa (mínimo 60 gr), Tostadas (dos mínimo 15 gr cada una), Almojabana (Mínimo de 50 gr) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 gr)	
4	**ALMUERZO Y CENA**	**Producto, Unidad y Producto**	**$ 8.100,00**
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones:**papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla.	
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla)	
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr)	
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr)	
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr)	
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr)	
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, areja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr)	
		Bebida: Jugo 9 Onzas(representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna: Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml)	
		Postres: Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almibar (mínimo 60gr)	
5	**ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES**	**Producto, Unidad y Producto**	**$ 16.000,00**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina	
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)	
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)	
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)	
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz	
6	**REFRIGERIO NAVIDEÑO**	**Producto, Unidad y Producto**	
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml	**$ 5.100,00**
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml	**$ 5.000,00**
		Porción de natilla 120 gr con mazato de 200 ml	**$ 4.800,00**
		Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr	**$ 2.400,00**
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	**$ 5.600,00**

		Buñuelo de 120 gr con avena de 200 ml	**$ 5.300,00**
		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr	**$ 6.000,00**
		Ensalada de frutas 120 gr	**$ 9.000,00**
7	**ALMUERZO TRABAJADORES OFICIALES**	**Producto, Unidad y Producto**	**$ 15.000,00**
		Fruta: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones: P**apaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla. Jugo o aromática 220 - 240 ml (Opciones: Maracuyá, Mora, Mango, Naranjada, Tomate de árbol, Lulo)	
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, sopa de cebada, mondongo, ajiaco, crema de pollo, crema de espinaca)	
		Alimento proteico: Carne de res al horno (mínimo 250 gr), Carne de cerdo a la plancha (Mínimo 250 gr), Pollo a la cazadora (Mínimo 250 gr), Carne molida, pollo desmechado y queso (Mínimo 250 gr), Carne en bisteck (mínimo 250 gr), Pescado (mínimo 250 gr)	
		Farináceo o Harinas: Torta de plátano, Croquetas de yuca, Papa salada, Pan, Arepa asada, Papa a la francesa (Mínimo 80 gr)	
		Energético (Cereal): Arroz tigre, Arroz verde, Arroz blanco, Arroz Perla, Lasagña, Arroz atollado (Mínimo 100 gr)	
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas Nicoise; Ensalada de naranja y lechuga; Ensalada habichuela y mayonesa; Ensalada de espinaca, melón, papaya, uvas pasas; Coliflor al vapor; Lechuga y tomate picado (Mínimo 125 gr)	
		Postres: Arroz con leche, Jalea de guayaba, Dulce de mango, Dulce de durazno, Matrimonio, Fruta en almíbar (mínimo 60gr)	