



SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR ESTUDIO DE MERCADO.

El Centro Nacional Colombo Alemán, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Regional Atlántico, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso contractual el cual tiene el siguiente objeto:

CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

LUGAR DE PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION: Enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico. comprascolombo@sena.edu.co.

Para mejor manejo de la información se recomienda que para cualquiera de los dos casos en que presente su pre-cotización anexar archivo digital que contenga la información, este debe venir en formato Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: Se recibirán hasta el día 21 de Mayo de 2024.

VALIDEZ DE LA PRECOTIZACION: Un (1) mes a partir de la presentación de la precotización.

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

El SENA en cumplimiento de las responsabilidades consagradas en la convención colectiva de trabajadores oficiales, (Art. 101) ha programado atender la contratación del proveedor que proporcione el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales (almuerzos) y del cual el SENA tiene la obligación de cubrir un subsidio del 85% del valor unitario del almuerzo. Los trabajadores asumirán el quince por ciento (15%) del valor unitario del valor de cada ración.

Cada ración a contratar corresponde al suministro de almuerzos y desayunos.

El proponente deberá tener la logística necesaria, para la prestación del servicio al siguiente cuadro de especificaciones esenciales:



ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA A COTIZAR	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, SOPA O CREMA, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	1	ALMUERZOS	
2	93131608	DESAYUNO NUTRICIONAL BASADO EN DIETA DE 500 CALORIAS.	1	DESAYUNOS	
3	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	1	CENA	

Nota: Cotizar el valor 100% de cada almuerzo o desayuno impuesto incluido, durante la ejecución el SENA cancelará lo correspondiente al 85% del valor de cada almuerzo y desayuno, y el 15% será cancelado directamente por cada trabajador oficial al contratista.

PROMEDIO DE 11 TRABAJADORES OFICIALES BENEFICIARIOS DIARIOS A DISTRIBUIR ENTRE LAS SEDES CITADAS A CONTINUACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SUPERVISOR:

El futuro contratista deberá cumplir con brindar diariamente los menús acordes a la necesidad suministrada y concertada con la organización sindical de trabajadores oficiales, si durante la ejecución se evidencia incumplimiento el supervisor del contrato iniciará las acciones pertinentes y aportar evidencias para declarar incumplimiento del contrato.

El futuro contratista se comprometerá diariamente suministrar dos opciones de menú según detalle a continuación en las minutas:



DESAYUNO

MINUTA DESAYUNO 1		MINUTA DESAYUNO 3	
componente	cant	componente	cant
Carne asada o en bisteck	200 gr	Sandwich jamón-queso trego	1 un
Yuca cocida/Patacón	150 gr	porción de fruta	90 gr
café/chocolate	7 onz	café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc	jugo de naranja	250 cc
MINUTA DESAYUNO 2		MINUTA DESAYUNO 4	
componente	cant	componente	cant
Huevos rancheros	200 gr	Huevos al gusto(fritos, revueltos, cocidos)	150 gr
pan/patacón	150 gr	arepa asada/pan	90 gr
café/chocolate	7 onz	queso campesino	60 gr
jugo de naranja	250 cc	café/chocolate	7 onz
		jugo de naranja	250 cc

ALMUERZO

MINUTA 1		MINUTA 6	
componente	cant	componente	cant
Churrasco a la parrilla (opción 1)	200 gr	Carne a la Pimienta	200 gr
Pechuga Finas hierbas (opción 2)	200 gr	Pechuga con salsa de champiñones	200 gr
arroz	150 gr	arroz	150 gr
Papa al vapor	150 gr	Puré de papas	150 gr
Ensalada Fresca (lechuga rizada/tomate cherry)	100 gr	Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc	Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc	jugo de temporada	250 cc
Valor		Valor	
MINUTA 2		MINUTA 7	
componente	cant	componente	cant
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr	Carne salteada con verduras	200 gr



Pernil de pollo al romero	200 gr
arroz	150 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 3	
componente	cant
Fajitas de cerdo	200 gr
Cordon Bleu de Pollo	200 gr
Papas al perejil	120 gr
Arroz de maíz	150 gr
Ensalada primavera	80 gr
Sopa del día	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 4	
componente	cant
Cerdo BBQ	200 gr
Pechuga capresse	220 gr
arroz de perejil	150 gr
ensalda coslelaw	80 gr
papa salteadas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 5	
componente	cant
Filete de pescado al ajillo	220 gr
Posta a la cartagenera	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr

Pechuga a las finas hierbas	200 gr
arroz	150 gr
Para criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 8	
componente	cant
Cerdo agridulce	200 gr
Pechuga en salsa Bechamell	200 gr
Chips de plátano verde	120 gr
arroz de cebolla	150 gr
Ensalada de Repollo-zanahoria	80 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 9	
componente	cant
Sobrebarriga a la plancha	200 gr
Pollo a la naranja	220 gr
arroz de pimentón rojo	150 gr
ensalda verde con pepinos	80 gr
papas a las finas hierbas	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	
MINUTA 10	
componente	cant
Mojarra sudada	250 gr
Carne rellena con verduras	200 gr
Pátacón Plátano verde	120 gr



Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

Arroz con coco	150 gr
Ensalada con aguacate fresco	80 gr
Consomé de pescado	300 cc
jugo de temporada	250 cc

CENA

MINUTA CENA 1	
componente	cant
Cerdo agri dulce	200 gr
Papas al perejil	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	80 gr
jugo de temporada	250 gr
MINUTA CENA 2	
componente	Cant
Lomo de Cerdo a la naranja	200 gr
Palitos de yuca	150 gr
Ensalada de verduras al vapor (coliflor)	100 gr
jugo de temporada	250 gr

MINUTA CENA 3	
componente	cant
Carne a la Pimienta	200 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
jugo de temporada	250 gr
MINUTA CENA 4	
componente	cant
Pechuga a las finas hierbas	200 gr
Papa criolla al vapor	150 gr
Ensalada de Pimentones	100 gr
jugo de temporada	250 gr

El contratista una vez adjudicado el contrato se compromete a realizar una **caracterización de la población** para de esta forma **adecuar las minutar diarias acorde con las enfermedades crónicas no transmisibles manifestadas** (Diabéticos, hipertensos, colon irritable) de los trabajadores oficiales.

Los alimentos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA, deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro. El suministro comprende en la entrega del subsidio de alimentación en el Centro Nacional Colombo Aleman del SENA Regional Atlántico y cada uno de los nodos donde se encuentren ubicados los trabajadores oficiales así:



HORARIO DIARIO	UBICACIÓN
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA CALLE 30 No. 3 E -164 Via Aeropuerto
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA - Nodo Electricidad Y Electrónica Centro Colombo Alemán Dirección: Cl. 28 ##23-08, Barranquilla, Atlántico
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA MALAMBO Diag. 18 No. 16 - 30
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	SENA Sede Refrigeración Barrio Lipaya-Barranquilla Sur Occidente
MAÑANA – TARDE – NOCHE FRANJAS ENTRE LAS 6:00 AM Y LAS 8.00 PM SEGÚN HORARIOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR Y ASI MISMO LAS CANTIDADES DIARIAS ACORDEA A LA PROGRAMACIÓN DE LOS T. O	CENTRO DE INFORMATICA DEL CARIBE carrera 54 N° 68 – 80 Barrio el

2. CONDICIONES TÉCNICAS:

- 2.1 El contratista deberá cotizar conforme a las descripciones detalladas por la entidad.
- 2.2 El proveedor deberá contar con los soportes de capacitación vigente del personal que manipule alimento.
- 2.3 Todos los precios relacionados en la cotización deben estar basados en las características técnicas solicitadas. Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el proponente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica.
- 2.4 Diligenciar la totalidad de los ítems y sus casillas.
- 2.5 No podrá modificar los ítems y/o su descripción, presentar casillas en blanco del ítem o el precio correspondiente, modificar las cantidades requeridas o sus unidades de medida.
- 2.6 Diligenciar el cuadro de especificaciones técnicas en su totalidad.
- 2.7 Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales.



- 2.8 Los almuerzos y desayunos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en el sitio solicitado por el SENA (Centro Nacional Colombo Alemán y sus nodos), deberá contemplar en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del suministro.
- 2.9 El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.

3. PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir el valor unitario, valor de Impuesto al Consumo y el valor total pre-cotizado.

La formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

4. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS A TENER EN CUENTA EN EL PROCESO CONTRACTUAL.

Se verificará que la oferta económica dentro del proceso contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados en las reglas para la presentación de la propuesta de acuerdo con el cuadro de especificaciones esenciales de la invitación pública, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad.

Se verificará que los bienes, obras o servicios cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

Además de la verificación de las especificaciones técnicas, se exigirán como requisitos técnicos habilitantes los siguientes:

- ✓ Anexar a su propuesta mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad, deberá presentar DOS (2) opciones de proteína diarias.
- ✓ Hoja de Vida del nutricionista (TITULADO) con sus soportes y certificaciones debe tener mínimo 5 años de experiencia certificada.
- ✓ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
- ✓ Se realizará visita de inspección para verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias acordes con el formato No. 8 lista de chequeo anexa en los



documentos a publicar con el proceso.

- ✓ Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
- ✓ Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos.
 2. evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019
- ✓ El oferente debe contar con (1) vehículo ya sea propio o de terceros para el transporte y distribución de alimentos, El cual deberá anexar a su propuesta los datos de las condiciones técnicas del vehículo para el respectivo transporte de alimentos, debe presentar el Concepto higiénico sanitario expedido por la Secretaría distrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, aportar para este certificado de curso en manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente.
- ✓ Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.
- ✓ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
- ✓ El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega de almuerzos ,deben contar con dos (2) años de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán estar capacitados y certificados con las normas técnicas mínimas de manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos).
- ✓ El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede física, sucursal, agencia o convenio comercial del lugar para la ejecución del servicio y de esta forma se garantice el desplazamiento oportuno y la movilidad del personal operativo, para lo cual **debe presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente y certificación ó contrato** verificable sobre la sucursal, agencia, sede o convenio comercial del lugar donde se ejecutara el servicio con plazo superior a dos (2) meses a la terminación del contrato.

REQUISITOS DE ORDEN AMBIENTAL PRECONTRACTUAL Y CONTRACTUAL.



DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	Precontractual				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual				
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual				
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual				
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual				



Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.	Precontractual				
Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores					
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual				
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual				
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual				
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.	Contractual				
Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores					
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual				



Normatividad Relacionada:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

4 PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO.

El plazo para la ejecución del objeto del contrato será de SIETE (7) meses contados a partir de la legalización del contrato, la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo y firma del acta de inicio sin sobrepasar el 31 de diciembre de 2024.

Cordialmente;

DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Firmado digitalmente por
DORYS ESTHER DEL TORO RUIZ
Fecha: 2024.05.17 15:46:50
-05'00'

DORIS ESTHER DEL TORO RUIZ

Subdirectora Centro Nacional Colombo Alemán.

Estructurador Técnico – Económico: Eduardo De Jesús Gómez Peña
Profesional G01, Administrador de edificio CNCA

Revisión Jurídica: Jaime A. Julio Perdomo – Líder Gestión Contractual

Estructuración Estudio de Mercado: Javier Perez Salas

Apoyo Administrativo Gestión Contractual