SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR ESTUDIO DE MERCADO.

El Centro Industrial y de Aviación, 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 industrial de aviación para la vigencia 2025 de acuerdo con el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo.

LUGAR DE PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION: Enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico: comprasindustrialatl@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 05 de febrero de 2025.

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

1. **Descripción del objeto a precotizar**

De acuerdo con el número de trabajadores oficiales que corresponde a 14, se solicita la cantidad de raciones de alimentos requeridas para la vigencia 2024, el valor de cada ración a contratar por el SENA Centro Industrial y de Aviación Regional Atlántico será por el 85% del valor total de cada ración ofertada y cada trabajador oficial asumirá el 15% correspondiente cancelando este valor directamente al contratista.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD
1	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL (ALMUERZOS)	3520	Almuerzos
2	DESAYUNO NUTRICIONAL BASADO EN DIETA DE 500 CALORIAS.	3520	Desayunos

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 para los almuerzos según detalle a continuación de:

MENÚ SEMANA 1	
LUNES	**Cant x porción**
Sopa	300 cc
Pechuga deshuesada	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada	80 gr
Tubérculos	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

MENÚ SEMANA 2	
LUNES	**Cant x porción**
Sopa o Crema	300 cc
Carne de Cerdo Filetes Limpios	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada o Grano	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

MARTES	**Cant x porción**
Sopa	300 cc
Pechuga deshuesada	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada	80 gr
Tubérculos	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

MARTES	**Cant x porción**
Sopa o Crema	300 cc
Carne de Cordero Chuleta Con Hueso	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada o Granos	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

MIÉRCOLES	**Cant x porción**
Crema	300 cc

MIÉRCOLES	**Cant x porción**
Sopa o Crema	300 cc

Carne para guisar sin hueso	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

Pechuga Deshuesada	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada o Granos	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

JUEVES	**Cant x porción**
sopa	300 cc
Carne de Cerdo chuleta con hueso	200 grs
Arroz	150 gr
Granos	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

JUEVES	**Cant x porción**
Sopa o Crema	300 cc
Pescado Filetes Limpios	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada o Gramos	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

VIERNES	**Cant x porción**
Crema	300 cc
Pescado Rodajas	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 gr

VIERNES	**Cant x porción**
Sopa o Crema	300 cc
Carne de Cerdo Filetes Limpios	200 grs
Arroz	150 gr
Ensalada o Granos	80 gr
Acompañamiento	100 gr
Jugo Natural	250 cc
Leguminosas	80 r

El futuro contratista se comprometerá diariamente suministrar dos opciones de menú para los desayunos según detalle a continuación:

LUNES

HUEVOS HERVIDOS O EN PERICO Y JAMOS EN LONCHA 2 UNIDADES O 1 PORCION

AREPA ASADA 0 PAN FRANCES ……..1 UNIDAD O PORCION

PORCION DE FRUTA …….. …… PAPAYA

CAFÉ CON LECHE……..……1 POCILLO

MARTES

TORTILLA DE HUEVO CON QUESO O DE PLATANO MADURO O CAYEYE …..1 PORCION

BOLLO LIMPIO…… 1 POCION

JUGO DE FRUTA O CAFÉ CON LECHE…… 1 VASO O POCILLO

MANZANA VERDE…… 1 UNIDAD

MIERCOLES

CALDO O CHANGUA CON BUEN CILANTRO ---------- 1 PLATO MEDIANO

PAN TAJADO O TOSTATADAS----------…….----------2 UNIDADES

PORCION DE FRUTA EN CUBITOS MELON O PATILLA……..1 PORCION

CAFÉ CON LECHE O COLADA DE MAIZENA----------…….---------- 1 PORCION

JUEVES

ALBONDIGAS DE CARNES …… ……3 UNIDADES

PATACONES VERDES O TAJADAS MADURAS…… …… 3 UNIDADES

AGUACATE EN LONCHAS PORCION…… 1 PORCION

JUGO DE FRUTA EN COSECHA O YOGURT GRIEGO O DE DIETA …….. 1 VASO

VIERNES

CARNE EN BISTECK O HIGADO ENCEBOLLADO…… 1

PORCION YUCA COCIDA O LONCHAS DE BOLLO DE YUCA 1

PORCION CAFE CON LECHE O JUGO CITRICO…….. 1POCILLO O VASO

MANDARINA…… 1 UNIDAD

Sin embrago los menús pueden ser ajustados a los requerimientos del supervisor del contrato y a la caracterización de la población.

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 industrial y de aviación 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
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	NODO CONSTRUCCIÓN – CARIBE VERDE
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	NODO DISEÑO MOBILIARIO - GALAPA

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 Industrial y de Aviación 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.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con 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 Secretaria 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.

5. REQUISITOS DE ORDEN AMBIENTAL PRECONTRACTUAL Y CONTRACTUAL

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Contractual				
relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual				
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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa *de Inocuidad Alimentaria 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 comportables. Está 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				

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				
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual				
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual				

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para alimentos					
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Precontractual				
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual				
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual				
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual				

Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo
Requisitos transversales aplicables en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual				
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual	-	-	-	-
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual				

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO.

El plazo para la ejecución del objeto del contrato será de diez 10 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 2025.

HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS

Firmado digitalmente por HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Fecha: 2025.01.29 15:48:59 -05'00'

HERNANDO ESTARITA TAPIAS
Subdirector Centro Industrial y de Aviación.

Elaboro:
Eduardo Charris, profesional CIA

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR PRESUPUESTO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA VIGENCIA 2025 DE LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN.

PROMEDIO COTIZACIONES RECIBIDAS SEGUN ESTUDIO DE MERCADO VIGENCIA 2024								estudio mercado 2025				
detalle	cantidad	cotizacion 01	cotizacion 02	promedio cotizaciones	PORCENTAJE PAGO TRABAJADOR OFICIAL DIRECTO AL CONTRATISTA 15%	PORCENTAJE SUBSIDIADO POR SENA 85%	VALOR TOTAL ESTIMADO IMPUESTOS INCLUIDOS 2024	ipc 2025= 5,22%, aplicado al valor unitario promedio 2024	valor promedio unitario vigencia 2025	PORCENTAJE PAGO TRABAJADOR OFICIAL DIRECTO AL CONTRATISTA 15%	PORCENTAJE SUBSIDIADO POR SENA 85%	VALOR TOTAL ESTIMADO IMPUESTOS INCLUIDOS 2025
desayuno	3200	$ 16.900,00	$ 15.800,00	$ 16.350,00	$ 2.453	$ 13.898	$ 44.472.000,00	$ 853	$ 17.203	$ 2.581	$ 14.623	$ 46.793.438,40
almuerzo	3200	$ 22.000,00	$ 21.800,00	$ 21.900,00	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00	$ 1.143	$ 23.043	$ 3.456	$ 19.587	$ 62.677.449,60
cena	3200	$ 22.000,00	$ 21.800,00	$ 21.900,00	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00	$ 1.143	$ 23.043	$ 3.456	$ 19.587	$ 62.677.449,60
												$ 172.148.337,60

total presupuesto estimado	**$ 172.148.337,60**
presupuesto disponible para contratar	**$ 69.208.275,00**

SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR ESTUDIO DE MERCADO

El Centro Industrial y de Aviación, 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 pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso contractual el cual tiene el siguiente objeto:

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

LUGAR DE PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION: Solicitamos enviar su propuesta digitalizada por medio del siguiente correo electrónico: comprasindustrialatl@sena.edu.co., o subir directamente al portal web transaccional SECOP II donde se hará pública la solicitud.

Para mejor manejo de la información se recomienda 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 09 de febrero de 2024

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

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

El proponente deberá tener la logística necesaria, para entregar los elementos de acuerdo con el siguiente cuadro de especificaciones esenciales. Deberá llenar las casillas en blanco para determinar las condiciones del mercado en la oferta de este, de tal manera que permita establecer las condiciones de los procesos con mayor pluralidad de oferentes.

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS	PRECIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTO

1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, SOPA O CREMA, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	3.200	ALMUERZOS		
1	93131608	DESAYUNO NUTRICIONAL BASADO EN DIETA DE 500 CALORIAS.	3.200	DESAYUNOS		
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	3.200	CENA		

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 para los almuerzos según detalle a continuación de:

DESAYUNO

MINUTA DESAYUNO 1	
componente	**cant**
Carne asada o en bisteck	200 gr
Yuca cocida/Patacón	150 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 2	
componente	**cant**

MINUTA DESAYUNO 3	
componente	**cant**
Sandwich jamón-queso trego	1 un
porción de fruta	90 gr
café/chocolate	7 onz
jugo de naranja	250 cc

MINUTA DESAYUNO 4	
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	
componente	**cant**
Churrasco a la parrilla (opción 1)	200 gr
Pechuga Finas hierbas (opción 2)	200 gr
arroz	150 gr
Papa al vapor	150 gr
Ensalada Fresca (lechuga rizada/tomate cherry)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 2	
componente	**cant**
Lomo de Cerdo a la naranja	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**

MINUTA 6	
componente	**cant**
Carne a la Pimienta	200 gr
Pechuga con salsa de champiñones	200 gr
arroz	150 gr
Puré de papas	150 gr
Ensalada cocida (habichuela-zanahoria)	100 gr
Sopa de vegetales	300 cc
jugo de temporada	250 cc
Valor	

MINUTA 7	
componente	**cant**
Carne salteada con verduras	200 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**

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	

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 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 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 5	
componente	**cant**
Filete de pescado al ajillo	220 gr
Posta a la cartagenera	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

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

CENA

MINUTA CENA 1	
componente	**cant**
Cerdo agridulce	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

Sin embrago los menús pueden ser ajustados a los requerimientos del supervisor del contrato y a la caracterización de la población.

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 industrial y de aviación 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

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	NODO CONSTRUCCIÓN – CARIBE VERDE
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	NODO DISEÑO MOBILIARIO - GALAPA

2. CONDICIONES TÉCNICAS:

1. El contratista deberá cotizar conforme a las descripciones detalladas por la entidad.
2. El proveedor deberá contar con los soportes de capacitación vigente del personal que manipule alimento.
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.
4. Diligenciar la totalidad de los ítems y sus casillas.
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.
6. Diligenciar el cuadro de especificaciones técnicas en su totalidad.
7. Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales.
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.
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.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
- ✓ 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 Secretaria 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.

2. CONDICIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS

- ✓ 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.
- ✓ Diligenciar la totalidad de los ítems y sus casillas.
- ✓ 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.
- ✓ Diligenciar el cuadro de especificaciones técnicas en su totalidad.
- ✓ Los precios deberán ser expresados en valores absolutos, sin decimales.
- ✓ Asumir los costos que incurra la contratación objeto del presente proceso.

- ✓ Y todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigentes

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. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Precontractual				
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	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. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual				
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	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

3. PLAZO DE EJECUCIÓN DE CONTRATO

El plazo para la ejecución del objeto del contrato será de nueve (9) meses, contados a partir de la legalización del contrato y la aprobación del mecanismo de cobertura del riesgo.

VALOR OFRECIDO: El cotizante deberá tener en cuenta los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización, y ejecución del contrato como son los impuestos, publicaciones, constitución de garantía única, transporte, operarios etc.

HERNANDO ESTARITA TAPIAS
Subdirector (E) Centro Industrial y de Aviación

Proyectó: Liney Molinares Garcia
Apoyo Administrativo, Grupo de Apoyo Admin

V.o B.o: Jairo Cesar Garizabalo Pérez
Profesional Gr-02 Grupo de apoyo administrativo intercentros

PROPUESTA DE ALMUERZOS

Fundacion Fip <fundacionintegralprogresar@gmail.com>

Vie 15/03/2024 2:07 PM

Para:Compras Centro Colombo Aleman <comprascolombo@sena.edu.co>;ContratacionDeBienesYServicios <comprasindustrialatl@sena.edu.co>
CC:bcahuana@sinergiaylogistica.co <bcahuana@sinergiaylogistica.co>

1 archivos adjuntos (596 KB)

PROPUESTA FUNDACION - SENA.pdf;

Algunos contactos que recibieron este mensaje no suelen recibir correos electrónicos de fundacionintegralprogresar@gmail.com. Por qué esto es importante

Buenas tardes

Cordial saludo

Adjunto propuesta comercial de acuerdo a lo solicitado para sus fines pertinentes.

Muchas gracias

Quedamos atentos a cualquier información.

BELLINI CAHUANA TORRES

PROPUESTA ALMUERZO TRABAJADORES SENA

Luz Mildrey Puentes <aux.contabilidad@sinergiaylogistica.co>

Vie 15/03/2024 11:01 AM

Para:Compras Centro Colombo Aleman <comprascolombo@sena.edu.co>;ContratacionDeBienesYServicios <comprasindustrialatl@sena.edu.co>
CC:Belliny Cahuana <bcahuana@sinergiaylogistica.co>

1 archivos adjuntos (671 KB)

PPROPUESTA ALMUERZO TRABAJADORES SENA 2024 (1).pdf;

No suele recibir correos electrónicos de aux.contabilidad@sinergiaylogistica.co. Por qué esto es importante

Buenos días

Cordial saludo

Por medio de la presente adjunto propuesta de suministro de almuerzos de la empresa Mercadería logística y servicios S.A.S. para su respectiva revisión y aprobación de la misma

Muchas gracias

Quedo atenta a cualquier inquietud.

Cordialmente,



Barranquilla - 1 de Marzo - 2024

SEÑORES.
SENA REG.ATLÁNTICOL.C.

Cordial Saludo.

ASUNTO: Propuesta para el suministro de los almuerzos para los trabajadores oficiales del Centro Industrial Y de Aviación.
Para suministrar en las diferentes instalaciones del SENA REGIONAL Atlántico.
Relaciono en **las siguientes técnicas** del menú´ y unaminuta sugerida para el periodo 2024 así:

MENU MINUTA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION 2024		
CONTENIDO	*UNIDAD*	*CANTIDAD*
ENTRADAS: (SOPAS ,CREMAS, POTAJES,CALDOS,SIMILARES)	*CC*	*300*
PROTEINA	*GRS*	*180*
CARBOHIDRATOS	*GRS*	*80*
ENSALADA O LEGUMINOSA	*GRS*	*100*
BEBIDA NATURAL	*ONZ*	*12*
ARROZ	*GRS*	*180*

- Presentamos nuestra propuesta de servicio de alimentación, diseñada específicamente para cubrir las necesidades de su institución. En nuestra calidad de proveedores especializados en servicios de catering, alimentación preparada en sitio, eventos, operación de cafeterías y plantas de producción de alimentos nos enorgullece ofrecer soluciones integrales que aseguran la máxima calidad, seguridad alimentaria y atención personalizada.

Ventajas de Contratar con Nosotros:

1. Experiencia y Profesionalismo: Contamos con una amplia experiencia en la industria de servicios de alimentación, respaldada por un equipo de profesionales altamente Capacitados. Nuestra trayectoria garantiza la entrega de servicios de calidad y atención Personalizada.

2. Variedad y Personalización del Menú: Nos especializamos en la creación de menús balanceados y variados, adaptados a las preferencias y necesidades específicas de todos nuestros usuarios. Nuestra flexibilidad nos permite ajustarnos a diferentes restricciones alimenticias y preferencias culturales.

3. Inocuidad y Calidad Garantizada: La inocuidad alimentaria es nuestra máxima prioridad. Implementamos rigurosos controles de calidad en todas las etapas de producción y

4. Manipulación de alimentos, asegurando que cada producto cumpla con los más altos estándares de inocuidad. Todo nuestro personal manipulador de alimentos está certificado acorde a las exigencias de la Res 2674 de 2024.
5. Servicio Eficiente y Puntual: Entendemos la importancia del tiempo en un entorno laboral y académico, nuestro compromiso es ofrecer un servicio eficiente y puntual, garantizando que las comidas se entreguen en las condiciones óptimas y en los horarios acordados.

Atención Personalizada:

Nos comprometemos a proporcionar un servicio personalizado que se adapte a las necesidades específicas del SENA.
Estamos abiertos a la retroalimentación constante y a realizar ajustes en nuestros servicios para garantizar la satisfacción de toda su comunidad.

Garantías de Nuestro Servicio:

- Compromiso con la Sostenibilidad: Nos comprometemos a adoptar prácticas sostenibles en nuestras operaciones, desde la elección de proveedores hasta la gestión de residuos. Buscamos minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir al bienestar de l a comunidad. La optimización de los servicios públicos y su adecuado manejo para evitar impactos negativos al medio ambiente es sumamente importante dentro de nuestros procesos.
- Monitoreo Continuo y Mejora Constante: Implementamos sistemas de monitoreo continuo para evaluar y mejorar constantemente nuestros servicios. Estamos abiertos a auditorías y revisiones periódicas para garantizar la transparencia y la mejora continua.

Ciclo de Minutas: Estructuramos nuestros ciclos de minuta basados en los contenidos calóricos exigidos por la institución a fin de lograr la ingesta necesaria por cada comensal y Garantizar además de variedad una experiencia día a día.

PRESUPUESTO:

El valor de cada DESAYUNO,ALMUERZO Y CENA para los funcionario oficiales SENA REGIONAL ATLANTICO ES DE:

DESAYUNO es de $16.900 (dieciséis mil novecientos pesos), el valor de cada ALMUERZOS es de $22.000(veintidós mil pesos),el valor de la cada CENA por valor de $22.000 entregada en el punto que asigne la Administración SENA REGIONAL ATLÁNTICO en La ciudad de Barranquilla y Su área metropolitana.

Se cuenta con un servicio de transporte idóneo para el envío de los alimentos, nuestro personal está certificado en manipulación de alimentos y cuentan con los conocimientos propios de su labor.

Estamos convencidos de que nuestra propuesta proporcionará una solución integral y confiable para las necesidades de alimentación en el Servicio Nacional de Aprendizaje. Quedamos a su disposición para discutir cualquier detalle adicional o realizar una presentación más detallada de nuestros servicios. Agradecemos la oportunidad de ser considerados como su proveedor de servicios de alimentación y esperamos poder contribuir al bienestar de su equipo.

Atentamente

Bellini C

Bellini Cahuana Torres
CC. 1.042.356.670 de Sabana grande
Cel. 3058121770

MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S
NIT: 901460303–8

Barranquilla Atl. Marzo 1 de 2024

SEÑORES.

SENA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION**.**
L.C.

Cordial Saludo.

ASUNTO: Propuesta para el suministro de los almuerzos para los trabajadores oficiales del Centro Nacional Colombo Alemán.

Para suministrar en las diferentes instalaciones del CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION.

Relaciono en la siguiente gráfica el contenido de las especificaciones técnicas del menú´ y una minuta sugerida para el periodo 2024 así:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALMUERZOS NODOS CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION 2024		
CONTENIDO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
ENTRADAS: (SOPAS ,CREMAS, POTAJES,CALDOS,SIMILARES)	CC	300
PROTEINA	GRS	180
ARROZ	GRS	150
CARBOHIDRATOS	GRS	80
ENSALADA O LEGUMINOSA	GRS	100
BEBIDA NATURAL	ONZ	12

MINUTAS

CICLO DE MINUTAS TREGO - SENA 2024

	SEMANA 3	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO	
ALMUERZO	**CANTIDAD**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENÚ OFRECIDO**	**MENU PROPUESTO**	**MENU OFRECIDO**
SOPA-CREMA-POTAJE-CALDOS	250 CC	CALDO DE PESCADO		AJIACUITO SANTAFEREÑO		VERDURAS		CREMA DE CEBOLLA		SOPA DE POLLO			
PROTEINA 1	100 GRS	POLLO GUISADO		PECHUGA AL CURRY		PECHUGA APANADA		FILETE DE PESCADO APANADO		**CARNE ENCEBOLLADA**		**FRIJOLADA CON PATICAS DE CERDO, AREPA ANTIOQUEÑA, ARROZ BLANCO, AGUACATE**	
PROTEINA 2	100 GRS	CERDO A LA PLANCHA		CARNE MOLIDA		CARNE EN BISTECK		POLLO GUISADO		PECHUGA A LA PLANCHA			
ARROZ	100 GRS	BLANCO		BLANCO		CON MAIZ		CON MAIZ TIERNO		BLANCO			
CARBOHIDRATO	143 GRS			TORTA DE ZANAHORIA		YUCA AL VAPOR		TORTA DE GUAYABA		PLÁTANO PÍCARO			
GRANO -LEGUMINOZA	60 GRS			PALOMITO GUISADO				LENTEJA GUISADA					
ENSALADAS -VEGETALES	45 GRS	REMOLACHA				LECHUGA-TOMATE-CEBOLLA				ENSALADA DE AGUACATE			
JUGO	9 ONZ	COROZO		PIÑA		COROZO		MELON		GASEOSA		PANELAZO	
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		DOMINGO	

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Presentamos nuestra propuesta de servicio de alimentación, diseñada específicamente para cubrir las necesidades de su institución. En nuestra calidad de proveedores especializados en servicios de catering, alimentación preparada en sitio, delivery, eventos, operación de cafeterías y plantas de producción de alimentos nos enorgullece ofrecer soluciones integrales que aseguran la máxima calidad, seguridad alimentaria y atención personalizada.

Ventajas de Contratar con Nosotros:

1. Experiencia y Profesionalismo: Contamos con una amplia experiencia en la industria de servicios de alimentación, respaldada por un equipo de profesionales altamente capacitados. Nuestra trayectoria garantiza la entrega de servicios de calidad y atención personalizada.
2. Variedad y Personalización del Menú: Nos especializamos en la creación de menús balanceados y variados, adaptados a las preferencias y necesidades específicas de todos nuestros usuarios. Nuestra flexibilidad nos permite ajustarnos a diferentes restricciones alimenticias y preferencias culturales.
3. Inocuidad y Calidad Garantizada: La inocuidad alimentaria es nuestra máxima prioridad. Implementamos rigurosos controles de calidad en todas las etapas de producción y manipulación de alimentos, asegurando que cada producto cumpla con los más altos estándares de inocuidad. Todo nuestro personal manipulador de alimentos está certificado acorde a las exigencias de la Res 2674 de 2024.
4. Servicio Eficiente y Puntual: Entendemos la importancia del tiempo en un entorno laboral y académico, nuestro compromiso es ofrecer un servicio eficiente y puntual, garantizando que las comidas se entreguen en las condiciones óptimas y en los horarios acordados.

5. Atención Personalizada: Nos comprometemos a proporcionar un servicio personalizado que se adapte a las necesidades específicas del SENA.
6. Estamos abiertos a la retroalimentación constante y a realizar ajustes en nuestros servicios para garantizar la satisfacción de toda su comunidad.

Garantías de Nuestro Servicio:

1. Certificaciones de Calidad e Inocuidad: Contamos con concepto sanitario favorable que Respaldan la calidad e inocuidad de nuestros productos y procesos. Esto incluye estándares nacionales basados en la normativa vigente, aseguran un servicio confiable y seguro.

2. Compromiso con la Sostenibilidad: Nos comprometemos a adoptar prácticas sostenibles en nuestras operaciones, desde la elección de proveedores hasta la gestión de residuos. Buscamos minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir al bienestar de la comunidad. La optimización de los servicios públicos y su adecuado manejo para evitar impactos negativos al medio ambiente es sumamente importante dentro de nuestros procesos.

3. Monitoreo Continuo y Mejora Constante: Implementamos sistemas de monitoreo continuo para evaluar y mejorar constantemente nuestros servicios. Estamos abiertos a auditorías y revisiones periódicas para garantizar la transparencia y la mejora continua.

4. Ciclo de Minutas: Estructuramos nuestros ciclos de minuta basados en los contenidos calóricos exigidos por la institución a fin de lograr la ingesta necesaria por cada comensal y Garantizar además de variedad una experiencia día a día.

PRESUPUESTO:

El valor de cada DESAYUNO,ALMUERZO Y CENA para los funcionario oficiales SENA REGIONAL ATLANTICO ES DE:

Cada DESAYUNO $15.800 Quince mil ochocientos pesos

Cada ALMUERZO $21.800 Veinti un mil ochocientos pesos mcte

Cada CENA $21.800 Veinti un mil ochocientos pesos mcte

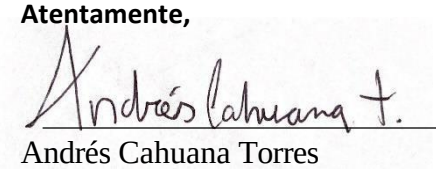
entregada en el punto que asigne la administración SENA CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION**.** en La ciudad de Barranquilla y Su área metropolitana.

Se cuenta con un servicio de transporte idóneo para el envío de los alimentos, nuestro personal está certificado en manipulación de alimentos y cuentan con los conocimientos propios de su labor.

Estamos convencidos de que nuestra propuesta proporcionará una solución integral y confiable para las necesidades de alimentación en el Servicio Nacional de Aprendizaje. Quedamos a su disposición para discutir cualquier detalle adicional o realizar una presentación más detallada de nuestros servicios.

Agradecemos la oportunidad de ser considerados como su proveedor de servicios de alimentación y esperamos poder contribuir al bienestar de su equipo.

Atentamente,



Andrés Cahuana Torres
C.c. 1.002.212.436
Representante legal

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Barranquilla, Carrera 30 # 17–98 Centro social Don Bosco
Cel: 3005794799 - 3007130501
e-mail: bcahuana@sinergiaylogistica.co

Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

(•) Interno ( ) Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* CARLOS ALVEIRO GIRALDO CEBALLOS

Código Dependencia Destinatario
892083

Dependencia Destinatario
GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO

Código Regional Destinatario
8

Regional Destinatario
ATLANTICO

Email Destinatario
CAGIRALDOC@SENA.EDU.CO

Fecha
15/05/2024 08:39:59 a. m.

Radicado
08-9-2024-013967

NIS
2024-02-190478

Asunto

Asunto *
SOLICITUD COMPRA

Descripción del Asunto *
SOLIICITUD DE INICIO PROCESO ALIMENTACION

Texto

*
Cordial saludo.

En atención al proceso que tiene como objeto CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO. que se realizará por la modalidad licitación publica, solicito muy amablemente autorización de OnBase dirigido al Señor Carlos Giraldo con copia al equipo de compras para dar continuidad al proceso según las siguientes descripciones.

De igual forma solicito sea autorizada la publicación en La SECOP II previa validación del flujo Jurídico del proceso.

ASUNTO: SOLICITUD INICIO DE TRAMITE DE PROCESO CONTRACTUAL SECOP II.

Para: Carlos Alveiro Giraldo Ceballos – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Intercentros.

Teniendo en cuenta que tiene a su cargo el grupo de gestión contractual, solicito a usted y su equipo de contratación el inicio del trámite del proceso de contratación en SECOP II, el cual tendrá por objeto CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL DE AVIACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.El cual tendrá asignado como numero de proceso MC-ATL-CIA-037-2024

Cordialmente,

Hernando Estarita Tapias
Subdirector de Centro

Remitente

Código Dependencia Remitente
89208

Dependencia Remitente
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION

Código Regional Remitente
8

Regional Remitente
ATLANTICO

Funcionario Remitente
* HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS

Email Remitente
HESTARITA@SENA.EDU.CO;JLPEDROZAC@SENA.EDU.CO

Anexos (0)

Document Name	Attachment Type

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario *	Email Destinatario *
JAIRO GARIZABALO	JCGARIZABALO@SENA.EDU.CO
FEDERICO RODRIGUEZ	FARODRIGUEZV@SENA.EDU.CO
LINEY MOLINARES	LSMOLINARES@SENA.EDU.CO
MARIA VANESSA PEDROZA	MVPEDROZA@SENA.EDU.CO
JAHANADYS GARIZABAL	JGARIZABALS@SENA.EDU.CO

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado

ESTUDIO DE MERCADO PARA ESTIMAR PRESUPUESTO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA VIGENCIA 2024 DE LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACIÓN.

PROMEDIO COTIZACIONES RECIBIDAS SEGUN ESTUDIO DE MERCADO VIGENCIA 2024

DETALLE	CANTIDAD	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO COTIZACIONES	PORCENTAJE PAGO TRABAJADOR OFICIAL DIRECTO AL CONTRATISTA 15%	PORCENTAJE SUBSIDIADO POR SENA 85%	VALOR TOTAL ESTIMADO IMPUESTOS INCLUIDOS
DESAYUNO	3200	$ 16.900	$ 15.800	$ 16.350	$ 2.453	$ 13.898	$ 44.472.000,00
ALMUERZO	3200	$ 22.000	$ 21.800	$ 21.900	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00
CENA	3200	$ 22.000	$ 21.800	$ 21.900	$ 3.285	$ 18.615	$ 59.568.000,00
					TOTAL		$ 163.608.000,00

EL VALOR PROMEDIO PARA CADA DESAYUNO SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $16.350
EL VALOR PROMEDIO PARA CADA ALMUERZO SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $21900
EL VALOR PROMEDIO PARA CADA CENA SEGÚN COTIZACIONES RECIBIDAS ES DE $21900

Barranquilla, Marzo 22/2024

PROYECTO : Liney Molinares Garcia

Apoyo administrativo, adquisicion de Bienes y Servicios.

TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO	$	163.608.000,00
PRESUPUESTO DISPONIBLE PARA CONTRATAR	$	65.662.500,00

Bo. Vo : Jairo Castilla Marrugo

Tecnico G02 – CIA / Servicios Generales

Información general

Información general

Número del proceso SEM-ATL-CIA-002-2025

Nombre ALMUERZOS TO 2025

Descripción Contratar el suministro para alimentación de trabajadores oficiales del centro industrial de aviación para la vigencia 2025 de acuerdo con el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo.

Relacionar con otro proceso ☐Sí ☑No

ID técnico CO1.BDOS.7473802

Comprador:
SENA REGIONAL ATLANTICO Intercentros

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC 93131608 - Servicios de suministro de alimentos

Lista adicional de códigos UNSPSC

Plan anual de adquisiciones

¿Es una adquisición del PAA? ☐Sí ☑No

Información del contrato

Duración del contrato 10 Meses

Fecha de terminación del contrato 30/12/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Dirección de notificaciones

☑Utilizar la misma dirección de la unidad de contratación

Configuración del equipo y del flujo de aprobación

Seleccione el equipo EQUIPO ESTUDIOS DE MERCADO CIYA / 30/01/2025 9:48 AM (UTC -5 horas) ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Detalle

Documentos internos

No se han encontrado.

Configuración

INFORMACIÓN

Id único CO1.REQ.7609042

Identificación

Dar publicidad al proceso ☑Sí ☐No

Sentencia T-302 de 2017

Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017 ☐Sí ☑No *

Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Cronograma

Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

Plazo para solicitar aclaraciones 4 días para terminar *(3/02/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha límite para responder la solicitud de información 6 días para terminar *(5/02/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha de publicación 30/01/2025 10:14:21 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Visita al lugar de ejecución

¿Permitir visitas al lugar de ejecución? ☐Sí ☑No

Configuraciones avanzadas

¿Visualizar y editar configuraciones avanzadas? ☐Sí ☑No

Cuestionario

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal: 0,00
1		93131608	Contratar el suministro para alimentación de trabajadores oficiales del centro industrial de aviación para la vigencia 2025 de acuerdo con el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo.	1,00	UN			

Documentos del Proceso

Comentario

Documentos

	Nombre	Clasificación de documento	Descripción		
☐	Solicitud Almuerzos TO.pdf	-	Solicitud Almuerzos TO.pdf	Descargar	Detalle
☐	formato cotizacion.xlsx	-	formato cotizacion.xlsx	Descargar	Detalle

Proveedores

Para invitar Proveedores al proceso, ¿Desea buscar los Proveedores clasificados en los código UNSPSC del proceso? ☑Sí ☐No

Sistema de clasificación UNSPSC: 93131608 - Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos > Ayuda y asistencia humanitaria > Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición > **Servicios de suministro de alimentos**

Buscar prov

Proveedor (145)	Contactos	Primera/Última Vista	Invitación directa (0)	Interesados (0)	Respondidas (0)
MAMA PAISA S.A.S. COLOMBIA | Medellín Número de documento 811023940	Telefono: 3167523556		-	-	-
FUNDACION ALITAS DE LUZ COLOMBIA Número de documento 9009265555	Telefono: 7585805 Fax: 7585805 Correo electrónico: fundacionalitasdeluz2010@gmail.com		-	-	-
COMERCIALIZADORA DISFRUVER SAS COLOMBIA Número de documento 900135976	Telefono: 4824408 Fax: 4824408 Correo electrónico: licitacionesdisfruver@gmail.com		-	-	-
CORPOFUTURO COLOMBIA | Villavicencio Número de documento 900208162	Telefono: 3133502156		-	-	-
FUNDACION KAYROS COLOMBIA | Pereira **Servicios comunitarios y sociales** Número de documento 816005412	Telefono: 3233200017		-	-	-
Limpieza Institucional LASU S.A.S. COLOMBIA Número de documento 900427788	Telefono: 601-9164681		-	-	-
ANKA SAS-ACCOUNTING AND LEGAL SERVICES COLOMBIA | Neiva Número de documento 900597110	Telefono: 8721246		-	-	-
SOCIEDAD	Telefono: 3188576415		-	-	-

	COLOMBIANA DE GESTIÓN PUBLICA S,A,S COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900687473				
	CPI GROUP COLOMBIA | Palermo Número de documento 9000235155	Telefono: 8722097 Fax: 8723891 Correo electrónico: cpigroup7@gmail.com	-	-	-
	CISP COLOMBIA | Bogotá **Organizaciones, asociaciones y movimientos cívicos** Número de documento 800223957	Telefono: 604 448 7447 Fax: 604 448 7447 Correo electrónico: cispcolombia@cispcolombia.org	-	-	-
	CONVETUR S.A.S. COLOMBIA Número de documento 830043969	Telefono: 3157918966 -	-	-	-
	NUTRILANDIA S A S COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9008730680	Telefono: 4771737	-	-	-
	Open Services Ltda COLOMBIA | Bogotá **Comercialización y distribución** Número de documento 8300406287	Telefono: 6131114 Fax: 6131114 Correo electrónico: info@openservicesltda.com	-	-	-
	COMFISER S.A.S. COLOMBIA Número de documento 900581090	Telefono: 4893717	-	-	-
	COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 8301087691	Telefono: 2409231 Fax: 7217764 Correo electrónico: nutrimos.sa@hotmail.com	-	-	-
	FUNDACION CHONTO CIMARRON Proveedor inhabilitado Razón COLOMBIA | Quibdó Número de documento 900970551	Telefono: 3177149875 Fax: 3136096665 Correo electrónico: fundacionchonto@gmail.com	-	-	-
	CASTELFRUVER COLOMBIA Número de documento 900586308	Telefono: 3105549667 Fax: 7402634 Correo electrónico: castelfruver@hotmail.com	-	-	-
	Colombina S.A. COLOMBIA | Zarzal Número de documento 890301884	Telefono: (2)8861927 Fax: (2)8851811 Correo electrónico: carango@colombina.com	-	-	-
	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S COLOMBIA Número de documento 900870468	Telefono: 3166242457 Fax: 3810269 Correo electrónico: mosorio@alimentosquesabor.com	-	-	-
	Fundación Familiar FARO COLOMBIA | Calarca Número de documento 800034694	Telefono: 3174280754 Fax: 3176679751 Correo electrónico: directorgeneral@fundacionfaro.org	-	-	-
	MANITOBA SAS COLOMBIA | Yumbo Número de documento 800024095	Telefono: 572-4899000 Fax: 572-4899000 Correo electrónico: adriana.silva@manitoba.com.co	-	-	-
	TOGUEL SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento	Telefono: 4577864	-	-	-

	900437707				
	Outsoursing del huila S.A.S COLOMBIA | Neiva Número de documento 813005042	Telefono: 8670015	-	-	-
	FUNDACION ONG. ALIMENTACION RESPONSABLE PARA LA EDUCACION Y SALUD DE COLOMBIA COLOMBIA Número de documento 900924852	Telefono: 3125436880	-	-	-
	Ventas Institucionales COLOMBIA Número de documento 800198348	Telefono: 7561312 Fax: 7561312 Correo electrónico: directorlicitaciones@ventasinstitucionales.com	-	-	-
	FUNDESCOM COLOMBIA | Santa Marta Número de documento 819005433	Telefono: 3071656	-	-	-
	FUNDACION SEMILLAS COLOMBIA | Yaguará Número de documento 900371215	Telefono: 3183292626	-	-	-
	GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S. COLOMBIA Número de documento 900664206	Telefono: 3142433558	-	-	-
	FUNDACIÓN SEMILLAS DEL FUTURO COLOMBIA Número de documento 816004977	Telefono: 3128374326	-	-	-
	Fundación Unidos por la Libertad COLOMBIA | Sogamoso Número de documento 901038778	Telefono: 3112624895	-	-	-
	Fundación Plan COLOMBIA Número de documento 900097588	Telefono: 2362186	-	-	-
	CONAES COLOMBIA | Cáceres **Alimentos preparados y conservados** Número de documento 900918136	Telefono: 3127046952	-	-	-
	AVOSS COLOMBIA | Neiva Número de documento 813010867	Telefono: (8)8768034 Fax: (8)8650264 Correo electrónico: avosscolombia@gmail.com	-	-	-
	FUNDACION NUEVO VIVIR COLOMBIA | Florencia Número de documento 828002532	Telefono: 3183852938	-	-	-
	FUNDACIÓN SOCIAL ES TIEMPO DE VIVIR COLOMBIA | Sabanalarga Número de documento 900316929	Telefono: 3016110814	-	-	-
	TEMPUS LOGÍSTICA EMPRESARIAL COLOMBIA | Cali Número de documento 901044887	Telefono: 052-4045853	-	-	-

	FESANCO COLOMBIA | Armenia Número de documento 801001664	Telefono: 3188894647	-	-	-
	FUNDEHUELLA COLOMBIA | Puerto Boyacá **Ayuda y asistencia humanitaria** Número de documento 900149641	Telefono: 311 455 90 53 Fax: 3155689338 Correo electrónico: info.fundehuellaboyaca@gmail.com	-	-	-
	FUNDACION SINGER COLOMBIA | Cali Número de documento 900037559	Telefono: 3722258	-	-	-
	FUNDACIÓN SIEMBRA COLOMBIA **Ayuda y asistencia humanitaria** Número de documento 900296759	Telefono: 6960775 Fax: 6960775 Correo electrónico: fundacionsiembra@hotmail.com	-	-	-
	VCO S.A. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 830040378	Telefono: 5414127	-	-	-
	CORPORACION AGENTES DE CAMBIO COLOMBIA Número de documento 811027328	Telefono: 5128371 Fax: 5128371 Correo electrónico: corporacionong@gmail.com	-	-	-
	VCO CONSULTING SAS COLOMBIA Número de documento 900543854	Telefono: 5414130	-	-	-
	MARISOL VELA GOMEZ COLOMBIA | Cali Número de documento 31195610	Telefono: 3154916876	-	-	-
	CERRITOS D SAS COLOMBIA | Manizales Número de documento 900402583	Telefono: 8876783	-	-	-
	FUNDACIÓN SAUDADE COLOMBIA Número de documento 900977151	Telefono: 4311099	-	-	-
	ASOCIACIÓN DE PROMOTORES COMUNITARIOS - APROCO COLOMBIA | Sincelejo Número de documento 823004875	Telefono: 3135070800	-	-	-
	INNOVACION Y SERVICIOS DLH SAS COLOMBIA | Soledad Número de documento 901071734	Telefono: 3321401 Fax: 3321401 Correo electrónico: dlhsasinnovacionyservicios@gmail.com	-	-	-
	Gonzalo Jimenez Diaz COLOMBIA Número de documento 8865578	Telefono: 3008026851	-	-	-
	FJSB COLOMBIA Número de documento 59134056	Telefono: 6490969	-	-	-

	FUNDACIÓN EL COLOR DE LA ESPERANZA Y DE LA VIDA COLOMBIA | Río De Oro Número de documento 9008006196	Telefono: 3136612348	-	-	-
	FUBAM COLOMBIA | Medellín Número de documento 900082682	Telefono: 4483888 Fax: 4483888 Correo electrónico: proyectos@bancodealimentos.co	-	-	-
	Marilu Mandon COLOMBIA | Tibú Número de documento 60436774	Telefono: 310-6066980	-	-	-
	Jose Macdonell Lenis Gallego y/o Comercializadora Jotamar COLOMBIA | Cali Número de documento 6477265	Telefono: 6534409	-	-	-
	COMERCIALIZADORA DALIAM COLOMBIA | Anolaima Número de documento 20368900	Telefono: 3118484025	-	-	-
	Maribell Paulini Guzman Rodriguez COLOMBIA | Ibagué Número de documento 28556371	Telefono: 6082809508	-	-	-
	CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA COLOMBIA Número de documento 830059357	Telefono: 005717018273	-	-	-
	Dairo Alejandro Cely Romero COLOMBIA | Sogamoso Número de documento 1057592403	Telefono: 5787736589	-	-	-
	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO COLOMBIA | Bogotá Número de documento 5913405	Telefono: 8059891 Fax: 8059891 Correo electrónico: gerentecomercial@fjsb.com.co	-	-	-
	CORPORACION LA NUEVA COLOMBIA - CONUCOL COLOMBIA | Medellín Número de documento 900968008	Telefono: 5975829 Fax: 5975829 Correo electrónico: conucol2016@gmail.com	-	-	-
	Riverpez Internacional SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900490557	Telefono: 7401540	-	-	-
	MARHEMAR SAS COLOMBIA | Barranquilla Número de documento 9004751491	Telefono: 3152418337	-	-	-
	IN.NOVA SAS COLOMBIA Número de documento 901180129	Telefono: 3043539549	-	-	-
	F.A.S. COLOMBIA	Telefono: 3103200082	-	-	-

	Número de documento 900546136				
	H&H SERVICIOS SAS COLOMBIA | Barranquilla Número de documento 9011329681	Telefono: 3650030	-	-	-
	Jova multiservicios COLOMBIA | Santa Marta Número de documento 1083023010	Telefono: 3045596492	-	-	-
	FUNDACION SOCIAL ALTAGRACIA COLOMBIA Número de documento 823002765	Telefono: 2714118	-	-	-
	duflo servicios integrales SAS COLOMBIA Número de documento 891856718	Telefono: 8966336	-	-	-
	BBI COLOMBIA SAS COLOMBIA Número de documento 900860284	Telefono: 3175024268	-	-	-
	A LA MESA COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9012083735	Telefono: 3184508015	-	-	-
	JUAN PABLO CANO PULGARIN COLOMBIA | Dosquebradas Número de documento 1088004530	Telefono: 3148642857	-	-	-
	ASOCIACION DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYUU YALETSHI WAYA COLOMBIA | Uribia Número de documento 825002003	Telefono: 3106147414	-	-	-
	UNIÓN TEMPORAL CRUZANDO FRONTERAS COLOMBIA | Villavicencio Número de documento 9011386570	Telefono: 3204423676	-	-	-
	Corporación Recreando COLOMBIA | Manizales Número de documento 810005685	Telefono: 3147012194	-	-	-
	koko COLOMBIA **Equipos de audio y video para presentación y composición** Número de documento 88264734	Telefono: 3104792744	-	-	-
	GREMIO EMP. 1085 S.A.S COLOMBIA | Tunja Número de documento 9013546820	Telefono: +13057847853	-	-	-
	INGEPLAN.CO S.A.S BIC COLOMBIA Número de documento 800169622	Telefono: 3209391842	-	-	-

	FUSAMOR COLOMBIA Número de documento 900574402	Telefono: 3004507663	-	-	-
	MUNDOALIMENTOS COLOMBIA Número de documento 900167423	Telefono: 3117624651	-	-	-
	ASOCREVI COLOMBIA | Bucaramanga Número de documento 804002245	Telefono: 6413912	-	-	-
	Nutrimezclas sas COLOMBIA | Cali Número de documento 900725061	Telefono: 3128430266	-	-	-
	FUNPRONUMI COLOMBIA | Agustín Codazzi Número de documento 824002783	Telefono: 5766768	-	-	-
	SODECOR COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901321176	Telefono: 3125960219	-	-	-
	jineth tatiana gomez ibañez COLOMBIA | Girardot **Servicios comunitarios y sociales** Número de documento 1070604592	Telefono: 3196655774 Fax: 3196655774 Correo electrónico: jitago@gmail.com	-	-	-
	CASINOS Y RESTAURANTES RIOS MARTINEZ SAS COLOMBIA | Barranquilla Número de documento 900835750	Telefono: 3003162483	-	-	-
	DEPOSITO LA SABANA LIMITADA COLOMBIA | Bogotá Número de documento 830024246	Telefono: 3134416699 Fax: 4521433 Correo electrónico: nancyparramaldonado@hotmail.com	-	-	-
	Fundación para la creación,organización y desarrollo de proyectos sociales COLOMBIA | Saravena Número de documento 900391559	Telefono: 3114421765	-	-	-
	PT EVOLUCION COLOMBIA | Villavicencio Número de documento 901359922	Telefono: 3208012314	-	-	-
	GRUPOCOIN COLOMBIA | Valledupar Número de documento 9010194211	Telefono: 3007061457	-	-	-
	CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y CONSULTORIAS MANUELA SAS COLOMBIA | Arauca Número de documento 900934021	Telefono: 3108198798	-	-	-
	Fundación Nutriambiental COLOMBIA | Pereira	Telefono: 3117204263	-	-	-

	Número de documento 816005305				
	LE PARC DISEÑO E INFRAESTRUCTURA S.A.S COLOMBIA | Valledupar Número de documento 901036253	Telefono: 5744278 Fax: 5744278 Correo electrónico: arqllinas@hotmail.com	-	-	-
	SERVICONECTA SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901382604	Telefono: 3176483777	-	-	-
	CASDE SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900613271	Telefono: 3107686648	-	-	-
	Maizarepa SAS COLOMBIA | Bogotá **Alimentos preparados y conservados** Número de documento 900526069	Telefono: 4528245	-	-	-
	3R Consultores COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900606737	Telefono: 3103202132	-	-	-
	Lorena Alvarez COLOMBIA | Zetaquira Número de documento 1058059017	Telefono: 3103651267	-	-	-
	Diego Rodriguez COLOMBIA | Bogotá Número de documento 1022443992	Telefono: 3203165238	-	-	-
	NUWA GROUP S.A.S COLOMBIA | Yopal Número de documento 901260453	Telefono: 3106139979	-	-	-
	FUNDACION 2030 COLOMBIA | Barranquilla Número de documento 900388138	Telefono: 3134849573 Fax: 3134849573 Correo electrónico: fundacion2030barranquilla@gmail.com	-	-	-
	Corpoconexión COLOMBIA | Armenia Número de documento 900928478	Telefono: 3053416933	-	-	-
	FAPROMEDIC SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901402622	Telefono: 3168381593	-	-	-
	Marco Chamorro COLOMBIA | Bogotá Número de documento 77090924	Telefono: 3105515709	-	-	-
	INGEANDFOOD S.A.S. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901352779	Telefono: 3163051271	-	-	-
	Mora COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900231023	Telefono: 3204111516	-	-	-
	INNOVA SERVICIOS S.A.S.	Telefono: 3156075526	-	-	-

	COLOMBIA | San Bernardo Del Viento Número de documento 900582319				
	SMART SELLERS SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9014684761	Telefono: 3133208080 Fax: 3133208080 Correo electrónico: easysellersst@gmail.com	-	-	-
	TES COLOMBIA | Barranquilla Número de documento 901360340	Telefono: 3108475452	-	-	-
	CASA DE BANQUETES CHARLESTON J.L. COLOMBIA | Soacha **Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)** Número de documento 800739197	Telefono: 3138985574	-	-	-
	MAYERLY LADINO YEPEZ COLOMBIA | Tame Número de documento 1032383082	Telefono: 3168216690	-	-	-
	renteria COLOMBIA | Quibdó Número de documento 8033474	Telefono: 6712595 Fax: 6712595 Correo electrónico: jersonaldair@yahoo.com	-	-	-
	SABANAGREEN COLOMBIA | Sincelejo Número de documento 901235799	Telefono: 3015897118 Fax: 3015897118 Correo electrónico: sabanagreensas@hotmail.com	-	-	-
	QIS S.A.S. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900589685	Telefono: 3209008930	-	-	-
	Compass Group COLOMBIA | Bogotá Número de documento 890929877	Telefono: 6015140088	-	-	-
	TODO EN UNO SAS COLOMBIA | Cali Número de documento 901616850	Telefono: 31084592	-	-	-
	FUNDACION GLOBAL GOODWILL BUENA VOLUNTAD COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9013486002	Telefono: 3212252232 Fax: 3212252232 Correo electrónico: fundacionbuenavoluntadbogota@gmail.com	-	-	-
	GRUPO PROVINCIA SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9016441602	Telefono: 3043458678	-	-	-
	ALIX CALDERON ANGARITA COLOMBIA | Molagavita Número de documento 28258881	Telefono: 3142057147	-	-	-
	Fms COLOMBIA | Montería Número de documento 900043077	Telefono: 6047916969	-	-	-

	**AHORREMAS-ANOLAIMA** COLOMBIA | Anolaima Número de documento 91044817	Telefono: 3112916085	-	-	-
	**GUSTO Y SABOR CALARCA** COLOMBIA | Calarca Número de documento 18387619	Telefono: 6067422095	-	-	-
	**ana sofia moreno buitrago** COLOMBIA | Fusagasugá **Servicios inmobiliarios** Número de documento 24157247	Telefono: 3225124886	-	-	-
	**P&CONTROL EMPRESARIAL SAS** COLOMBIA | Bucaramanga Número de documento 901122801	Telefono: 3112391198	-	-	-
	**JUAN PABLO GRISALES** COLOMBIA | Ibagué Número de documento 93061647	Telefono: 3223135915	-	-	-
	**QUALIFY SERVICE S.A.S** COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900976248	Telefono: 3212362641	-	-	-
	**R.Z** COLOMBIA | El Paso Número de documento 26987175	Telefono: +573225688389	-	-	-
	**JERIKA SAS** COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901062292	Telefono: 3167442994	-	-	-
	**DANIELA MUÑOZ FIGUEROA** COLOMBIA | Popayán Número de documento 1061740579	Telefono: 3235298999	-	-	-
	**SAJOMA** COLOMBIA | Cali Número de documento 901740891	Telefono: 6023724343	-	-	-
	**CORTIDIOS** COLOMBIA | Santa Marta Número de documento 901552361	Telefono: 3013241968	-	-	-
	**puente de mando** COLOMBIA | Barrancabermeja Número de documento 9017714062	Telefono: 3114760401	-	-	-
	**Pedro Luis Guevara** COLOMBIA | Florencia Número de documento 1006510564	Telefono: 3223460099	-	-	-
	**I.A. CITEC. S.A.S.** COLOMBIA | Riofrío **Hormigón, cemento y yeso** Número de documento	Telefono: 3182601797	-	-	-

	901837121				
	**KAIROS SOLUTIONS S.A.S. BIC** COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901801206	Telefono: 3142433558	-	-	-
	**FUDESAT** COLOMBIA | San Juan Del Cesar Número de documento 9016021745	Telefono: 3016463052	-	-	-
	**jhonny alexander zamudio martinez** COLOMBIA | Cali Número de documento 11511595	Telefono: 3148619646	-	-	-
	**BRENDA ZAMORA** COLOMBIA | Quibdó Número de documento 1077452298	Telefono: 3004008938	-	-	-
	**DERLY ACOSTA** COLOMBIA | Bogotá Número de documento 1124191506	Telefono: 3112822070	-	-	-
	**Sneider Rubiano Jimenez** COLOMBIA | Riofrío Número de documento 6430046	Telefono: 3182601797	-	-	-
	**DANIELA SERNA DIAZ** COLOMBIA | Cali Número de documento 1152209880	Telefono: 3128216331	-	-	-
	**Carnicos del Caribe AS** COLOMBIA | Cartagena Número de documento 1014236627	Telefono: 3022846677	-	-	-
	**ARBOLEDA SOLUCIONES SAS** COLOMBIA | Quibdó Número de documento 901878587	Telefono: 3104933029	-	-	-
	**GOODSERVICES SAS** COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9013388987	Telefono: 3166188651	-	-	-
	**FUNDACION AVANZAR COLOMBIA** COLOMBIA | Valledupar **Ayuda y asistencia humanitaria** Número de documento 900952191	Telefono: 3192236483	-	-	-
	**SOLINTERA SAS** COLOMBIA | Ariguaní Número de documento 900953770	Telefono: 3108552318	-	-	-