CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO OFERTA TÉCNICA

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad.

Asunto: Presentación oferta técnica – Proceso de contratación por **MC-ANT-CDMC-00099-2025**

Respetados señores:

Yo Hervin Giovany Hernández Delgado, Identificado con la Cedula de Ciudadanía N°: 71667436, expedida en Girardota Antioquia, representante legal de la Empresa CRES & CATERING SAS con Nit N°: 900432387-7 presento oferta técnica dentro del proceso de contratación que tiene por objeto: 5_9201_188 Contratar el servicio de alimentación e hidratación de los aprendices en el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro del Diseño y Manufactura del Cuero.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Año 2025		Especificaciones técnicas				
Ítem	**Código UNSPSC**	**Producto**	**Descripción**	**Unidad de medida**	**Presentación**	**Cantidad solicitada**
1	90101801 90101802	Almuerzo	Sopa 8 onz, aroz 150 gr. Cocido Proteína 120 gr. (peso en crudo) Energético 60gr. Ensalada 80 gr. Jugo natural 9 onz. Almuerzo empacado	UNIDAD	Unidades	1
2	90101801 90101802	Cena	Arroz 150 gr. Cocido Proteína 150 gr- (peso en crudo) Energético 60 gr.	UNIDAD	Unidades	1

			Ensalada 80 gr. Jugo natural 9 onz. Cena empacada			
3	90101801 90101802	Refrigerio 1	Pastel dulce o salado (110 gr. En crudo) Jugo Hit en cajita Refrigerio empacado.	UNIDAD	Unidades	1
4	90101801 90101802	Refrigerio 2	Pastel dulce o salado (110 gr. En crudo) Jugo Hit en cajita Fruta de mano de temporada. Refrigerio empacado.	UNIDAD	Unidades	1

NOTA: Es importante señalar que la forma de adjudicación será "contrato a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en el estudio previo son "indicativas" (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos hasta agotar el presupuesto.

El Centro realizará adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia), para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena y velar por la racionalización del gasto público.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

1) La entrega oportuna y en el lugar que determine el centro de formación.
2) La adecuación nutricional conforme a los lineamientos de salud pública y nutrición establecidos por el Ministerio de Salud y el ICBF.
3) El cumplimiento de las condiciones de salubridad, transporte, almacenamiento y manipulación de alimentos.
4) Los alimentos deberán ser frescos, inocuos y cumplir con las normas sanitarias del INVIMA.
5) Las entregas deben realizarse en envases biodegradables o ecológicos, cuando sea posible, como parte del compromiso institucional con el medio ambiente.
6) El servicio debe prestarse tanto dentro del centro de formación como en puntos externos de encuentro, zonas rurales o urbanas donde se desarrollen las actividades programadas.
7) Para eventos fuera de sede (caminatas ecológicas, jornadas recreativas), el proveedor debe garantizar transporte y conservación de los alimentos.
8) Garantizar puntualidad, calidad y seguridad en la entrega de los productos.
9) Atender de forma flexible la programación definida por el SENA.
10) Brindar soporte en caso de contingencias (reemplazo inmediato de productos en mal estado, incumplimientos, etc.).

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: CRES & CATERING

NIT 900432387-3

Nombre del Representante Legal: Hervin Giovany Hernández

C. C. N.º 71.667436 de Girardota Antioquia

Dirección: Carrera 48 # 63 a - 16

Ciudad: Medellín.

Teléfono(s): 6043221252

Correo Electrónico seguridadsocialcres@gmail.com

Firma: 

Nombre de quién firma: Hervin Giovany Hernández Delgado