

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

<u>SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN</u>		
OFERENTES		
Fecha: 24 de marzo 2026		
ADVERTENCIA	LA COTIZACIÓN SOLICITADA SERVIRÁ DE BASE PARA LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO Y, POR TANTO, NO CONSTITUYE EN SÍ MISMA UNA OFERTA Y CONSECUENTEMENTE <u>NO OBLIGA A LAS PARTES.</u>	
OBJETO	Servicio de alimentación para los alumnos de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial Colombiana “CT. Andrés M. Díaz”, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas.	
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	90 DIAS	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Se anexa ficha técnica.	
	PLAZO	Desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato hasta el 30 DE JUNIO DE 2027

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	FORMA DE PAGO	El MINISTERIO pagará al contratista el valor adjudicado del contrato, de la manera en que se indica a continuación: Con presupuesto 2026 y amarre de vigencia futura 2027: SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SIETE PESOS M/CTE. (\$ 768.874.807,00) a ejecutar desde el inicio de la ejecución hasta el 31 de diciembre de 2026. Vigencia futura 2024: DOS MIL CIENTO CINCUENTA MILLONES M/CTE (\$ 2.150.000.000,00) a ejecutar desde el 01 de enero de 2027 hasta el término de la ejecución contractual TOTAL PRESUPUESTO :DOS MIL NOVECIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SIETE PESOS CON CERO CENTAVOS. M/CTE (\$2.918.874.807,00). Para la vigencia 2026, el servicio de alimentación se ejecutará en los siguientes plazos establecidos:										
		<table> <tr> <th>PAC</th><th>VALOR</th><th>FECHA DE CORTE</th></tr> <tr> <td colspan="3">PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024</td></tr> <tr> <td>CONTRA FACTUR ACIÓN MENSUA L</td><td>De acuerdo a facturación mensual*</td><td>El día veinte (20) de cada mes."</td></tr> <tr> <td>CUENTA S POR PAGAR 2027, LAS CUALES SERÁN CANCEL ADAS DENTRO DEL PRIMER TRIMEST RE DEL 2027</td><td>De acuerdo a facturación.</td><td>A más tardar el día 18 de diciembre de 2026</td></tr> </table>	PAC	VALOR	FECHA DE CORTE	PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024			CONTRA FACTUR ACIÓN MENSUA L	De acuerdo a facturación mensual*	El día veinte (20) de cada mes."	CUENTA S POR PAGAR 2027, LAS CUALES SERÁN CANCEL ADAS DENTRO DEL PRIMER TRIMEST RE DEL 2027
PAC	VALOR	FECHA DE CORTE										
PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024												
CONTRA FACTUR ACIÓN MENSUA L	De acuerdo a facturación mensual*	El día veinte (20) de cada mes."										
CUENTA S POR PAGAR 2027, LAS CUALES SERÁN CANCEL ADAS DENTRO DEL PRIMER TRIMEST RE DEL 2027	De acuerdo a facturación.	A más tardar el día 18 de diciembre de 2026										

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

		Para la vigencia 2027 , el servicio de alimentación se ejecutará en los siguientes plazos establecidos:												
		<table><tr><th>PAC</th><th>VALOR</th><th>FECHA DE CORTE</th></tr><tr><td colspan="3">PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024</td></tr><tr><td>CONTRA FACTURA CIÓN MENSUA L</td><td>De acuerdo a facturación mensual*</td><td>El día veinte (20) de cada mes.”</td></tr><tr><td>JULIO</td><td>De acuerdo a facturación mensual*</td><td>A más tardar el día 30 de junio de 2027</td></tr></table>	PAC	VALOR	FECHA DE CORTE	PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024			CONTRA FACTURA CIÓN MENSUA L	De acuerdo a facturación mensual*	El día veinte (20) de cada mes.”	JULIO	De acuerdo a facturación mensual*	A más tardar el día 30 de junio de 2027
PAC	VALOR	FECHA DE CORTE												
PRESUPUESTO 2023 Y AMARRE VIGENCIA FUTURA 2024														
CONTRA FACTURA CIÓN MENSUA L	De acuerdo a facturación mensual*	El día veinte (20) de cada mes.”												
JULIO	De acuerdo a facturación mensual*	A más tardar el día 30 de junio de 2027												
		*Se cancelará mensualmente de acuerdo al parte numérico de personal de Alumnos suministrado por el Grupo de Alumnos- GRALU ESUFA. El desembolso de los recursos se efectuará, una vez EL CONTRATISTA presente la factura, con los paz y salvos de los aportes parafiscales y a los fondos de pensiones y cesantías, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo primero de la Ley 828 de 2003, información que será verificada por el Departamento Financiero ESUFA, cuando sean situados los recursos por parte de la Dirección del Tesoro Nacional y previo el trámite administrativo a que haya lugar. Los pagos se efectuarán dentro de los 45 a 60 días posteriores a la radicación de los documentos para pago. NOTA 1: Cuando de conformidad con lo establecido en el Decreto 862 de 2013, las personas jurídicas o las personas naturales empleadoras se encuentren exentas de realizar los aportes al SENA e ICBF deberán presentar certificación en donde se manifieste dicha situación la cual se entenderá prestada bajo la gravedad del juramento. NOTA 2: El pago en las fechas establecidas estará sujeto a la aprobación previa de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. NOTA 3: La forma de pago establecida no será obstáculo para que una vez cumplida la entrega a satisfacción, EL MINISTERIO pueda efectuar el pago con anterioridad, si llegare a existir disponibilidad de recursos en el PAC y así lo acepta EL CONTRATISTA. El desembolso se efectuará, previo el cumplimiento de												

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

		los trámites administrativos, sin necesidad de modificar el presente contrato. NOTA 4: El ministerio pagará al contratista el valor de la factura, siempre y cuando se encuentre correctamente publicada en la plataforma SECOP II, así mismo, para efectos del pago, se deberá cumplir lo dispuesto en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 expedida por SIIF nación, así como la directiva 020 del 12 de abril de 2021, con respecto a la facturación electrónica.
	REQUISITOS JURIDICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACIÓN	1. Certificado de existencia y representación legal o documento de constitución de la Unión temporal o consorcio. 2. Acreditación de la capacidad del representante legal o quien haga sus veces para presentar propuesta y suscribir contrato. 3. Fotocopia cedula de ciudadanía. 4. Situación militar. 5. Constancia de cumplimiento de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Aportes Parafiscales (Cuando aplique).
	REQUISITOS ECONOMICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACION	Los cotizantes deben relacionar lo referente a los indicadores financieros y de capacidad organizacional de acuerdo con la información consignada en su Registro Único de Proponentes.
VALOR OFRECIDO	EL VALOR TOTAL POR LA SUMA DE DOS MIL NOVECIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SIETE PESOS CON CERO CENTAVOS. M/CTE (\$2.918.874.807,00). Nota: el presupuesto disponible puede aumentar o disminuir según la asignación presupuestal. Indicación específica de que quien cotiza, deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc, ajustados a la partida diaria de alimentación.	

	FUERZA AERESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - FUERZA AÉREA COLOMBIANA ESCUELA DE SUBOFICIALES "CT. ANDRES M DIAZ" - GRUPO DE APOYO LOGISTICO Carrera 5 No 2 – 92 Sur Madrid – Cundinamarca – Colombia. Celular: 3182811844 Propuesta económica debidamente firmada por el Representante Legal de la Empresa escaneada en pdf, especificar si incluye IVA y AIU. Los anteriores documentos soporte del estudio de mercado podrán ser enviados escaneados a los siguientes correos electrónicos: Plazo de entrega el día 03/04/2026 a los correos julieth.lopez@esufa.edu.co, cel 318 281 1844, debidamente firmada.
--	--

ANEXO 1(CUANDO APLIQUE)

INDICADORES FINANCIEROS A EXIGIR PARA LA FUTURA CONTRATACIÓN (cuando Aplique)

Con base en la información registrada en los Estados Financieros a **31 de diciembre de 20XX**

LIQUIDEZ			
Activo Corriente	=	\$	-
Pasivo Corriente	=	\$	-
			0

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

INDICADOR DE ENDEUDAMIENTO

Pasivo Total	=	\$ -	=	\$ -	X	100	0%
Activo Total		\$ -					

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

Utilidad Operacional	=	\$ -	=	0
Gastos de Intereses		\$ -		

INDICADORES ORGANIZACIONALES A EXIGIR PARA LA FUTURA CONTRATACIÓN

ANEXO 2
CUADRO DE PRECIOS

(Se debe ajustar de acuerdo a la necesidad)

Ítem	Descripción	Cantidad (días, meses, etc.)	Vlr. unitario	Iva	Valor Unitario con IVA	Valor total con IVA
1						
2						

NOTAS:

- En los casos en que aplique se debe discriminar el impuesto de IVA dentro del valor de la oferta.
- Si el bien o el servicio se encuentra legalmente exento de IVA, se deberá indicar de manera clara y expresa la norma que contempla el beneficio.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE ASIGNADA POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL No. 001870 DEL 03 DE MARZO DE 2026 CORRESPONDE A LA SUMA DE VEINTE MIL PESOS M/CTE (\$21.400,00 PESOS).

CON EL PRESUPUESTO ASIGNADO COMO PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN SE DEBE SUMINISTRAR A CADA ALUMNO EL DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO Y CENA, EN LAS CANTIDADES EXIGIDAS EN LA FICHA TÉCNICA, CON ALIMENTOS DE ÓPTIMA CALIDAD Y DENTRO DE LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

EL PROPONENTE DEBERÁ ASIGNAR UN VALOR FIJO PARA CADA UNO DE LOS SUMINISTROS (DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO Y CENA) DENTRO DEL VALOR AUTORIZADO DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN, ES DECIR, LA SUMA DE (\$ 21.400,00), INCLUYENDO LOS IMPUESTOS NACIONALES, DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES QUE APLIQUEN, SIN EMBARGO, SE REALIZARÁ EL AJUSTE DEL VALOR ASIGNADO CONFORME A LAS DISPOSICIONES QUE EMITA EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, LAS PARTES ASUMIRÁN Y ACEPTARÁN LOS AJUSTES QUE SE EFECTÚEN SEGÚN ACTUALIZACIÓN DE LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL.

NOTA: El número de alumnos a quienes se suministrará el servicio de alimentación para la vigencia 2026 es de 352, sin embargo, el número de alumnos puede variar a diario, siendo inferior o superior, por las siguientes razones:

1. Comisiones del personal de alumnos al exterior, prácticas áreas y ejercicios de orden abierto fuera de la guarnición, excusados, etc.
2. Permisos especiales fines de semana.
3. Permisos especiales por juramento de bandera
4. Permisos por calamidad o enfermedad con excusa en casa.
5. Ingreso de nuevo personal de alumnos.
6. Periodos de vacaciones y descanso por receso académico.
7. Aumento o disminución en las cuotas de incorporación de Alumnos.
8. Retiro del personal de alumnos por solicitud propia, o por bajo rendimiento académico o militar, según el reglamento que corresponda.

Así mismo, se tiene que el parte del personal para la vigencia 2027, pueda presentar variaciones, en razón al número de alumnos que sean incorporados, y aquellos que ya no se encuentren en la escuela por las razones descritas anteriormente.

Llegado el caso que el alumno no consuma la partida diaria completa es decir dejando de consumir alguna de las 4 comidas del día, en razón a permisos otorgados por el Grupo de Alumnos, el contratista deberá guardar y empaquetar en recipiente inorgánico las comidas sobrantes del personal que no ingirió alimentos durante el día y entregarla al supervisor del contrato.

La alimentación suministrada es exclusiva para el personal de alumnos pertenecen a la Escuela de Suboficiales CT.
Andrés M. Díaz.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

El contratista deberá suministrar al personal que presta el servicio de Suboficial Control Alumnos, la alimentación por temas de control y este deberá asumir los costos (Corresponde a 1 partida diaria de alimentación).

Si el personal de alumnos se encuentra en actos del servicio o salidas académicas fuera de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales “CT. Andrés M. Díaz”, el contratista deberá entregar la alimentación debidamente empacada, según requerimiento de Grupo de Alumnos.

De igual manera, se suministrará hidratación y refrigerios especiales para la realización de ceremonias o eventos especiales (20 julio, aniversario FAC, entre otros) los cuales se llevan a cabo dentro o fuera de la ESUFA.

Al contratista se le notificará de las salidas de los alumnos, mediante el parte diario que suministra el GRUPO DE ALUMNOS con mínimo 12 horas de anterioridad.

El contrato se ajustará según partida de alimentación establecida en la Resolución Ministerial para la delegación según la vigencia, atendiendo que el costo de las partidas de alimentación es regulado por el Ministerio de Defensa Nacional, el ajuste a los mismos no obliga necesariamente una modificación o ajuste futuro al contrato, por lo tanto, las partes asumirán y aceptarán los ajustes que se efectúen a las mencionadas partidas diarias. según la modificación futura a la resolución 001870 del 03 de marzo de 2025.

HORARIO DE INICIO DE ENTREGA DE LAS COMIDAS DE LUNES A DOMINGO

Desayuno: A partir de las 4:30 horas (o de acuerdo a requerimiento de la ESUFA).

Refrigerio: A partir de las 09:00 horas (o de acuerdo a requerimiento de la ESUFA).

Almuerzo: A partir de las 11:30 horas (o de acuerdo con requerimiento de la ESUFA).

Cena: A partir de las 17:00 horas (o de acuerdo con requerimiento de la ESUFA).

Los horarios establecidos pueden modificarse de acuerdo con necesidades del servicio, las cuales serán informadas al contratista con antelación, mínimo 12 horas de anticipación, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias y no causar traumatismos en el servicio.

TABLA PATRÓN

La composición discriminada de la estancia será como mínimo así:

PATRON PARA ELABORACION DEL MENU	
Composición /tipo de comida	Opciones (una opción como mínimo por cada composición)
DESAYUNO	
Bebida	Chocolate con leche
	Bebida achocolatada con leche
	Café con leche
	Avena con leche
	Agua panela con leche
	Jugo de Fruta
	Jugo de pulpa

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

		Refresco
		Limonada
Alimento proteico		Carne de res
		Huevo (en todas las presentaciones)
		Queso
		Salchichas
		Chorizo
		Jamón
		Mortadela
		Caldo de picado (menudencias)
		Caldo con costilla de res (Compuesto)
		Caldo (res, pollo, pescado, huevo)
		Changua (con huevo)
		Tamal o hayaca
		Costilla
		Salchichón
		Pollo
		Pescado
		Arroz con huevo
		Rellena o Morcilla
		Almojábana
		Arepa blanca
		Arepa Frita
		Arepa de carne
		Arepa de choclo
		Arepa de huevo
Farináceo	Producto panadería	Arepa de pollo
		Arepa de queso
		Tortilla
		Buñuelo
		Croissant
		Dedo de queso
		Empanadas
		Envuelto de maíz
		Pan (todo tipo)
		Pastel de pollo
		Sándwich de jamón y queso
		Sándwich de mortadela y queso
Fruta - Opcional		Calentado
		Calado
		Banano
		Mandarina
		Papaya
		Naranja
		Piña
		Mango
		Granadilla
		Pera
	Manzana	
	Patilla	
	Ciruela	
	Melón	
Refrigerio		
		Bocadillo (veteño)
		Queso
		Brazo de reina
		Brownie
		Buñuelo
		Cañas

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Farináceo o Dulce	Producto panadería	Churro
		Croissant
		Cuca
		Dedo de queso
		Donas
		Empanadas
		Galleta blanca (dulce o sal)
		Galleta negra
		Galletas Waffer
		Liberal
		Mantecada
		Milhojas
		Mogolla chicharrona
		Pan (todo tipo)
		Pan de bono
		Pan pera
		Pastel de pollo
		Roscón (arequipe o bocadillo)
		Mojicón
		Torta de queso
Torta de vainilla		
Torta decorada		
Bebida		Yogurt con cereal
		Gaseosa o malta
		Jugo en bolsa, vaso o cajita
		Kumis
		Leche líquida entera en bolsa
		Leche Saborizada
		Yogurt
		Refresco
		Avena
		Chocolate con Leche
		Café con Leche
		Café en Agua
		Limonada en Agua o Panela
Almuerzo		
Farináceo 1		Arroz
		Arveja
		Mazorca
		Lenteja
		Frijol
		Garbanzo
		Blanquillo
		Pastas / Spaghetti
		Papa criolla
		Papa
		Plátano maduro
		Plátano hartón verde
		Yuca blanca
		Name
		Arracacha
		Torta
		Arepas
		Carne res (menor 14% grasa)
		Carne de cerdo
		Tocino carnudo
		Pescado Entero o Filete
		Pollo (pechuga)
		Pollo (pierna perril)

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Alimento proteico (origen animal)		Sobrebarriga		
		Hígado de res		
		Lengua de res		
		Callo o menudo de res		
		Atún		
		Lechona		
		Carne de hamburguesa		
		Albóndiga		
		Sardina		
		Chorizo		
		Salchicha		
		Salchichón		
		Huevo		
		Proteínas apanadas		
		Habichuela		
		Zanahoria		
		Zapallo o ahuyama		
		Repollo común		
Verdura Caliente o Ensalada		Tomate		
		Lechuga		
		Remolacha		
		Frijol verde		
		Calabaza		
		Arveja verde		
		Mazorca (maíz choclo)		
		Pepino cohombro		
		Cebolla cabezona		
		Aguacate		
		Brócoli		
		Coliflor		
		Pimentón		
		Zucchini		
		Calabacin		
		Acelga		
		Espinaca		
		Papa sin cascara		
		Sopa o crema: la base de la sopa o la crema incluye (aplica para sopa de leguminosas, verduras y hortalizas, además sopas compuestas como sancochos, menudencias, ajiaco, callo, etc, (según aplique)		Arveja Seca
				Habichuela
Zanahoria				
Carne res hueso carnudo o pollo (para sustancia).				
Sopas o Cremas		Cuchuco de trigo		
		Cuchuco de cebada		
		Pastas para sopa		
		Arroz		
		Colicero		
		Avena		
		Plátano hartón verde		
		Mazorca (maíz choclo)		
		Frijol		
		Lenteja		
Jugo		Maíz peto		
		Guayaba		
		Curuba		
		Maracuyá		
		Tomate de árbol		
		Piña		
		Papaya		
		Mango		
		Lulo		
			Jugo de fruta	

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

			Mora	
			Naranja	
			Guanábana	
			Gaseosa	
			Malta	
		Bebida gaseosa	Jugo en caja	
			Jugo en bolsa	
			Panela limón	
			Refrescos	Fresco en polvo
				Fruta
Granadilla				
Pera				
Banano				
Manzana				
Papaya				
Piña (rodaja)				
Patilla				
Naranja				
Mandarina				
Melón				
Ciruela				
Comida (cena)				
Farináceo 1		Arroz		
Farináceo 2	Arveja			
	Mazorca			
	Lenteja			
	Frijol			
	Garbanzo			
	Blanquillo			
	Pastas / <u>Spaghetti</u>			
	Papa criolla			
	Papa			
	Plátano maduro			
	Plátano hartón verde			
	Yuca blanca			
	Name			
	Arracacha			
	Torta			
Arepa				
Alimento proteico (origen animal)	Carne res (menor 14% grasa)			
	Carne de cerdo			
	Tocino carnudo			
	Pescado			
	Pollo (pechuga)			
	Pollo (pierna perril)			
	Sobrebarriga			
	Hígado de res			
	Lengua de res			
	Callo o menudo de res			
	Atún			
	Lechona			
	Carne de Hamburguesa			
	Albóndiga			
	Sardina			
Chorizo				
	Salchicha			
	Salchichón			
	Huevo			
	Proteínas apanadas			

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Verdura caliente	Habichuela	
	Zanahoria	
	Zapallo o ahuyama	
	Repollo común	
	Tomate	
	Lechuga	
	Remolacha	
	Frijol verde	
	Calabaza	
	Arveja verde	
	Mazorca (maíz choclo)	
	Pepino cohombro	
	Cebolla cabezona	
	Brócoli	
	Coliflor	
	Pimentón	
	Zucchini	
	Calabacin	
	Acelga	
	Aguacate	
Sopa o crema: la base de la sopa o la crema incluye (aplica para sopa de leguminosas, verduras y hortalizas, además sopas compuestas como sancochos, menudencias, ajiaco, callo, etc, (según aplique))		Papa sin cascara
		Arveja Seca
		Habichuela
		Zanahoria
Sopas o Cremas	Carne res hueso carnudo (para sustancia)	
	Cuchuco de trigo	
	Cuchuco de cebada	
	Pastas para sopa	
	Arroz	
	Colicero	
	Avena	
	Plátano hartón verde	
	Mazorca (maíz choclo)	
	Frijol	
	Lenteja	
	Maiz peto	
Jugo	Jugo de fruta	Guayaba
		Curuba
		Maracuyá
		Tomate de árbol
		Piña
		Papaya
		Mango
		Lulo
		Mora
		Naranja
		Guanábana
	Bebida gaseosa	Gaseosa
		Malta
		Jugo en caja
		Jugo en bolsa
	Refrescos	Panela limón
		Fresco en polvo

INGREDIENTES MÍNIMOS DEL MENÚ DIARIO (El contratista deberá elaborar un ciclo de menús para treinta (30) días, con el fin de variar la alimentación, respetando la ficha técnica establecida en el contrato. Este ciclo deberá cambiarse trimestralmente).

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

TABLA DE PORCIONES

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Viveres secos, condimentos y complementos			
Aceite freír (De acuerdo a preparación)	Litro	45 - 125	22 cc – 8 cc
Arroz (Farináceo No. 1)	Kilo	8	125 gr
Arroz (acompañamiento)	Porción	1	80 gr a 125gr
Arveja seca (principio)	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr
Atún (acompañamiento)	Lata	4	45 gr
Atún (Proteína)	Lata	2 - 3	80gr a 90gr
Avena Molida	Kilo	50 a 62	16 gr a 20 gr
Avena en hojuelas	Kilo	55	18 gr
Azúcar (De acuerdo a preparación)	Kilo	33 – 125	8 gr a 33 gr
Café molido	Kilo	50 - 100	10 – 20 gr
Blanquillo	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr
Canela	Libra	500 – 1000	0.5 – 1 gr
Chocolate	Libra	20 - 25	20 – 25 gr
Bebida achocolatada	Kilo	50 - 62	16 - 20 gr
Color	Libra	5000	0,1 gr
Comino	Libra	5000	0,1 gr
Cuchuco de trigo	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr
Cuchuco de cebada	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr
Fresco	Kilo	33	30 gr
Fresco en polvo concentrado	Kilo	50	20 gr
Fríjol	Kilo	22	45gr
Garbanzo	Kilo	22	45 gr
Harina de trigo	Kilo	50	20 gr
Jamoneta	Lata	4	45 gr
Leche en polvo*400 gms	Bolsa	24	17 gr
Leche en polvo *1000 gms	Kilo	50 a 62	16gr a 20gr
Lenteja	Kilo	22	45 gr a 50 gr
Caldo de gallina	Cubo	15	1 gr
Mantequilla	Kilo	100	10 gr
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr
Maíz peto	Kilo	22	45 gr
Panela (libra)	Libra	15	33 gr
Panela limón	Kilo	33	30 gr
Pasta seco	Kilo	32	31 gr
Pasta sopa	Kilo	56	18 gr
Sal	Kilo	800	1.25gr
Salsa de tomate	Galón	400	8 gr
Salsa negra	Galón	400	8 gr
Salsa Soya	Litro	125 a 250	4 cc a 8 cc

	FUERZA AEROSPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Mortaza	Kilo	100 a 125	8gr a 10gr
Sardinas	Lata	4	112 gr
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Verduras y hortalizas			
Acelga	Kilo	125 a 200	5gr a 8gr
Aguacate (guacamole)	Unidad	8	25 gr
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr
Ahuyama	Kilo	20	50 gr
Ajo	Kilo	1000	1 gr
Apio	Kilo	500	2 gr
Arracacha	Kilo	17	59 gr
Arveja sopa	Kilo	67	15 gr
Cebolla cabezona(ensalada)	Kilo	40	25 gr
Cebolla cabezona(guiso-seco)	Kilo	100	10 gr
Cebolla larga para todo uso	Kilo	100	10 gr
Cilantro(sopa)	Libra	300	1,6 gr
Colicero	Kilo	18	55 gr
Espinaca	Kilo	200	5 gr
Habichuela	Kilo	50	20 gr
Laurel	Libra	500	1 gr
Tomillo	Libra	500	1 gr
Lechuga	Kilo	33	30 gr
Mazorca	Kilo	8	125 gr
Ñame	Kilo	20	50 gr
Papa criolla	Kilo	15	66 gr
Papa seco	Kilo	10	100 gr
Papa sopa o sancocho	Kilo	12	83 gr
Pepino cohombro(ensalada)	Kilo	25	40 gr
Perejil	Kilo	1000	1 gr
Pimentón	Kilo	100	10 gr
Plátano (maduro)	Libra	4	125 gr
Plátano(sancocho)	Kilo	20	60 gr a 80gr
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr
Remolacha	Kilo	30	33 gr
Repollo	Kilo	40	25 gr
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr
Tomate(ensalada)	Kilo	20	50 gr a 80 gr
Vinagre en salsa	Galón	600	5 cc
Yuca (seco)	Kilo	6	166 gr
Yuca(sancocho)	Kilo	20	50 gr a 125 gr
Zanahoria(ensalada)	Kilo	20	50 gr
Zanahoria(sopa)	Kilo	65	15 gr

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Carnes y embutidos			
Bagre	Kilo	8	125 gr
Callo(mondongo)	Kilo	10	100 gr
Capaz	Kilo	8	125 gr
Capón	Kilo	8	125 gr
Carne de cerdo	Kilo	8	125 gr
Carne de res (porción)	Kilo	8	125 gr
Carne molida	Kilo	10	100 gr
Carne para mixto	Kilo	20	50 gr
Chorizo de pollo	Unidad	1	100 gr
Chorizo pequeño	Unidad	1	20 gr a 40 gr
Chorizo grande	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Costilla de res	Kilo	8	125 gr
Filete de pescado	Kilo	10	100 gr
Garra	Kilo	30	33 gr
Hamburguesa de carne o pollo	Unidad	1	80 gr
Hígado	Kilo	8	125 gr
Lengua	Kilo	10	100 gr
Menudencias	Kilo	16	62 gr
Morcilla	Kilo	10	100 gr
Mortadela*2 tajadas	Unidad	1	40 gr
Pechuga	Porción	1	175 gr
Pescado	Kilo	5	200 gr
Pollo (porción pierna pernil)	Unidad	1	350 gr (mínimo)
Pollo (porción pierna o pernil)	Porción	1	175 gr
Pollo (acompañamiento)	Porción	1	40 gr
Pollo (según preparación)	Porción	1	50 gr - 100 gr
Salchicha picada	Kilo	30	33 gr
Salchicha (unidad)	Unidad	1	50 gr
Salchichón*500 gms	Barra	15	33 gr
Sobre barriga	Kilo	8	125 gr
Tilapia	Kilo	8	125 gr
Tocino (chicharrón)	Kilo	15	67 gr
Jamón	Kilo	12	80 gr
Jamón taja	Unidad	1	20 - 25 gr
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Panadería lácteos			
Almojábana	Unidad	1	80 gr
Arepa pequeña	Unidad	1	30 gr a 60 gr
Arepa grande	Unidad	1	80 gr a 120 gr
Arepa de carne	Unidad	1	100 gr a 120 gr

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Arepa de choclo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de huevo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de pollo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de queso	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Avena refrigerio	Unidad	1	200 cc
Bocadillo (veleño)	Unidad	1	100 gr
Yogourt con cereal	Unidad	1	200 cc
Brazo de reina	Unidad	1	80 gr
Brownie	Unidad	1	100 gr
Buñuelo	Unidad	1	80 gr
Cañas	Unidad	1	120 gr
Cono cubierto con chocolate	Unidad	1	150 gr
Churro	Unidad	1	100 gr
Croissant	Unidad	1	120 gr
Cuca	Unidad	1	100 gr
Dedo de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Donas	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Empanadas	Unidad	1	100 gr
Envuelto de maíz	Unidad	1	100 gr
Galleta blanca (dulce o sal)	Unidad	1	80 gr
Galleta negra	Unidad	1	80 gr
Gaseosa 2.5	Litros	10	250 cc
Helado	Unidad	1	150 gr
Jugo en bolsa refrigerio	Unidad	1	200 cc
Kumis	Unidad	1	200 cc
Leche líquida * litro	Bolsa	5	200 cc
Liberal	Unidad	1	80 gr
Mantecada	Unidad	1	80 gr
Milhojas	Unidad	1	80 gr
Mogolla chicharrona	Unidad	1	80 gr
Pan	Unidad	1	125 gr
Pan de bono	Unidad	1	150 gr
Pan pera	Unidad	1	200 gr
Pastel de pollo	Unidad	1	200 gr
Queso	Kilo	20	50 gr
Queso Tajado	Porción	1	20 gr a 25 gr
Roscón (arequipe o bocadillo)	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Sándwich de jamón y queso	Unidad	1	200 gr
Torta de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta de vainilla	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta decorada	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Yogurt	Unidad	1	200 cc
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

			hombre
Varios			
Huevos	Unidad	1	50 gr
Lasaña	Unidad	1	250 gr
Lechona	Unidad	1	250 gr
Tamal	Unidad	1	250 gr
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Frutas			
Banano	Unidad	1	120gr
Mandarina	Unidad	1	80 gr
Papaya	Porción	1	100 gr
Naranja	Unidad	1	100 gr
Piña	Porción	1	120 gr
Mango	Unidad	1	150 gr
Granadilla	Unidad	1	80 gr
Pera	Unidad	1	120 gr
Manzana	Unidad	1	120 gr
Patilla	Porción	1	150 gr a 180 gr
Melón	Porción	1	100 gr
Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Pulpa de fruta procesada			
Guayaba	Kilo	20	50 gr
Curúba	Kilo	20	50 gr
Maracuyá pulpa	Kilo	20	50 gr
Tomate de árbol	Kilo	20	50 gr
Piña	Kilo	20	50 gr
Mango	Kilo	20	50 gr
Lulo	Kilo	20	50 gr
Mora	Kilo	20	50 gr
Guanábana	Kilo	20	50 gr

Nota: El menú debe ser publicado todos los días, en un lugar visible para los alumnos y se le debe dar estricto cumplimiento al mismo, en caso de presentarse situaciones que afecten el cumplimiento del menú deberán ser informadas al Supervisor del contrato y al Comandante Grupo de Alumnos para su respectiva autorización.

-El contratista deberá proveer una bebida caliente con un pan para el personal de alumnos que por orden del día sean nombrados para prestar el servicio de guardia perimetral en horas de la noche, esto será informado por parte de la Entidad 24 horas anteriores.

-Las Unidades de Medida de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia. Así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (sin merma).

	FUERZA AEROSPAZIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

PRODUCTOS Y/O PLATOS PARA EVENTOS ESPECIALES (OPCIONAL)

En el caso de requerir eventos especiales: aumento de partida y/o partida adicional diciembre, se pueden considerar dentro de las cotizaciones los productos y/o platos que se relacionan; teniendo en cuenta la valorización y el presupuesto asignado.

Producto	Opcional
Carnes Frías	Bondiola Ahumada
	Bondiola Horneada Caramelizada
	Chuleta de Cerdo Ahumada
	Galantina de Cerdo
	Jamón Ahumado
	Lomo de Cerdo Ahumado
	Pavo Relleno Ahumado
	Pernil Ahumado Cerdo
	Pernil de Pavo
	Pernil Horneado Cerdo
	Pierna de Cerdo Ahumada
	Pollo Relleno
	Rollo de Pavo
	Rollo de Pollo
	Tocineta Rellena
Salsas	Salsa Agri dulce
	Salsa BBQ
	Salsa de Champiñones
	Salsa de Ciruelas
	Salsa de Maracuyá
Otros	Ajonjolí
	Ciruela
	Crema de Leche
	Maní
	Melón
	Natilla
	Nuez Moscada
	Uvas Pasas

Calidad Mínima / REQUISITOS TECNICOS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Para desarrollar el objeto contractual el contratista debe garantizar lo siguiente:

EQUIPO MÍNIMO	
CARGO	NUMERO DE PERSONAS
Administrador general	1 (No permanente)
Ingeniero(a) de alimentos	1 Asesoría Permanente, (debe asistir 2 vez al mes) serán los responsables de garantizar y obtener alimentos de buena calidad nutricional.
Jefe de cocina	1 por día.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Auxiliar de alimentos (preparación) Nota: el número de auxiliares de cocina será requerido según el parte diario de alumnos.	3 (tres por turno) – para un parte diario hasta de 275 alumnos según aplique. 4 (cuatro por turno) – para un parte diario entre 276 y 400 alumnos según aplique. 5 (cinco por turno) – para un parte diario superior a 401 alumnos según aplique.
Auxiliar de lavado	1 (uno por turno)
Auxiliar despensa (ecónomo)	1 por día.

Nota: se entenderá por un turno un lapso laboral de 8 horas; para el presente proceso cada día contará con dos turnos de 04:00 horas – 12:00 horas y de 12:00 horas hasta las 20:00 horas; la disponibilidad del personal debe ser garantizada por el contratista.

Organigrama, Manual de Funciones y perfil
El servicio de alimentación se suministrará tipo autoservicio, 2 líneas permanentes atendidas con mínimo 2 personas por línea.
El proponente, mediante la firma y suscripción del “Anexo - Certificado para acreditar ofrecimiento de especificaciones técnicas”, se compromete y acredita con su oferta que cuenta con el personal idóneo para la prestación del servicio en las instalaciones de la ESUFA, y que cumplen con el perfil de acuerdo con su cargo y número de personas, así:
I) Administrador General: Tecnólogo en administración de empresas: Experiencia mínima de 18 meses II) Ingeniera(o) de Alimentos: Experiencia mínima de dos (02) años III) Jefe de Cocina: Experiencia mínima de dieciocho (18) meses IV) Auxiliar de alimentos (preparación): Experiencia de dieciocho (18) meses V) Auxiliar de lavado: Experiencia de seis (06) meses VI) Auxiliar despensa (Ecónomo): Experiencia de seis (06) meses
Nota: una vez adjudicado el contrato, el oferente seleccionado adjudicatario del presente proceso en un término no superior a tres días, deberá presentar las hojas de vida del personal que prestará el servicio en las instalaciones de la ESUFA, copia de diplomas y/o actas de grado que acrediten su título y que cumplen con el perfil del cargo, y la idoneidad técnica antes requerida mediante certificaciones y/o contratos, que soporten la experiencia por cada uno de los perfiles, según el número de personas requerido en el cuadro anterior de equipo mínimo.
El proponente deberá presentar el siguiente Plan de Saneamiento
• Técnicas de higienización de equipos y utensilios. • Practicas Higiénicas y medidas de protección. • Técnicas de higienización locativas. • Cronograma de fumigación. • Programa de manejo y disposición de residuos
Certificaciones requeridas
El proponente deberá presentar el certificado del gestor externo de residuos orgánicos y peligrosos (ACU), dando constancia del convenio con el proponente.
El proponente deberá presentar con su oferta, la autorización del Ministerio de Trabajo para exceder los límites de la jornada ordinaria de trabajo; si ofrece en su equipo de trabajo, personal que exceda dicha jornada ordinaria. Si por el contrario el proponente ofrece en su equipo de trabajo personal por turnos que no excedan los límites de la jornada ordinaria, no deberá presentar la autorización en mención.
OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES
Las materias primas y demás ingredientes usados en la producción de alimentos, así como los productos terminados, deben ser almacenados y transportados en condiciones que eviten la contaminación o deterioro, el desarrollo de microorganismos indeseables y el daño del envase y embalaje.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

El contratista debe comprar víveres de primera calidad a proveedores de reconocida trayectoria en el mercado, que garanticen la seguridad de los productos de acuerdo a la Normatividad Vigente en materia de Alimentos y Salubridad.
El contratista deberá elaborar un ciclo de menús para treinta (30) días, con el fin de variar la alimentación, respetando la ficha técnica establecida en el contrato. Este ciclo deberá cambiarse trimestralmente y este será aprobado con la participación del Comité Bienestar del GRALU. El ciclo de menus deberá ser avalado por la nutricionista y deberá publicarse visiblemente en el comedor de alumnos.
El menú deberá ser publicado y variado de acuerdo con las necesidades y se le debe dar estricto cumplimiento al mismo.
El contratista deberá asumir los costos correspondientes al material de envasado de alimentos tipo ecológicos, bioplásticos o biodegradables con sus respectivos utensilios o también se podrá utilizar cajas de cartón Kraft para comidas.
El contratista realizará el pago oportuno de salarios, prestaciones sociales, seguridad social, afiliaciones a ARL y demás erogaciones que se derive de la contratación del personal. Así como el suministro, reposición, almacenamiento adecuado, mantenimiento, uso y control de los Elementos de Protección del personal que presta el servicio en la cocina de alumnos de la Escuela de Suboficiales acorde con la actividad que desempeñan y de los factores de riesgo a los cuáles se encuentran expuestos, exigiendo su uso durante el desarrollo de su actividad, promoviendo la cultura del autocuidado y bioseguridad.
El contratista responderá por todo el personal bajo su mando, al igual que por los proveedores, presentando los respectivos documentos personales, permisos, constancias y certificaciones INVIMA para la manipulación de alimentos, y/o las demás que se requieran por parte del supervisor, con el fin de evitar situaciones que pongan en riesgo al personal de la Escuela, así como las instalaciones. La ESUFA se reserva el derecho de aprobar el personal a contratar por el contratista, en cumplimiento a las políticas de seguridad ordenadas por parte del nivel central a la institución.
El contratista capacitará al personal adecuadamente en conservación, manipulación, preparación de alimentos, atención al público y demás actividades para la prestación eficiente del servicio. Para lo cual entregará al supervisor del contrato los soportes de dicha actividad al menos una (01) vez durante el tiempo de ejecución del contrato. Dicha capacitación debe ser de por lo menos 10 horas.
El contratista deberá contar con personal disponible o facilitar los medios para servir los alimentos en condiciones óptimas, en caso de que algunos alumnos regulares requieran salir en un horario diferente al habitual, previo aviso de la Escuela.
El contratista asumirá los costos correspondientes a la expedición de los ficheros del personal requerido para cumplir el objeto contractual, así como cumplir con el diligenciamiento de los estudios de seguridad de los mismos, a realizar los procedimientos y suministrar la documentación e información requerida para garantizar que el personal que laborará dentro de las instalaciones del comedor de alumnos y los proveedores no representan ninguna amenaza para las instalaciones y para el personal que conforma la Escuela de Suboficiales FAC. (Se entenderá que la aprobación del estudio de seguridad que realice la Fuerza Aeroespacial Colombiana será requisito indispensable para permitir el ingreso del personal que la empresa contrate). En caso de novedades con el estudio de seguridad, el Contratista cambiará el personal en cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos.
El contratista, en caso de presentarse accidentes con su personal con ocasión a la ejecución del contrato, será el único responsable de realizar los trámites ante la ARL y/o EPS que correspondan. La Entidad no tiene ningún vínculo laboral, contractual o de otra índole con el personal vinculado con el Contratista.
El contratista deberá suministrar al personal que labora bajo su administración la vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: Color claro, con cierres, cremalleras o broches, de acuerdo con la resolución 2674 del 2013, gorro o malla que cubra totalmente el cabello, tapa bocas y calzado con suela antideslizante.
El contratista deberá Suministrar a sus trabajadores todos los elementos de protección personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el reemplazo deberá hacerse de forma inmediata.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Promover y fomentar las condiciones de seguridad de su personal, así como el de los equipos propios; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo (trabajo en alturas, manejo de montacargas etc..) y garantizar mecanismos verificables de control operativo.
La supervisión del contrato tendrá la facultad de solicitar el oportuno reemplazo de personal que presente condiciones no favorables de salud para la manipulación de alimentos y que pueda afectar la calidad de prestación del servicio.
El contratista deberá presentar mensualmente los respectivos pagos de Seguridad Social Integral y parafiscales, así como los certificados de afiliación a EPS, AFP y AR.
El contratista deberá mantener en buen estado de higiene y presentación el área de producción y almacenamiento de los alimentos, es decir, cocina y economato (cuartos fríos, hieleras, marmitas, enfriadores, etc.). Todos los instrumentos que se utilicen para la cocción o manipulación de alimentos deben ser lavados y desinfectados diariamente. Se deberá garantizar el lavado diario de pisos, así como paredes y techos una vez al mes para garantizar la higiene.
Las grasas o aceites utilizados no deberán ser reutilizados en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado.
El contratista deberá presentar para la suscripción del Acta de Inicio los Certificados de Manipulación de alimentos, no superior a un año del personal que interviene en los procesos de recepción de víveres e insumos, almacenamiento, manipulación, preparación y servicio de alimentos.
El Contratista deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, en los términos de la Resolución No. 0312 de 2019 del Ministerio del trabajo.
El contratista cumplirá todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecidos o que establezca a nivel departamental, la Ley 9 de 1.979.
El contratista deberá guardar diariamente en congelación contramuestras del menú del día, rotuladas, almacenadas como mínimo 48 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En caso de presentarse una posible ETA se tomarán las medidas que el ente de salud considere pertinente, determinando la responsabilidad de la misma.
El contratista se compromete a que los desperdicios de alimentos y/o residuos orgánicos deberán recogerse y almacenarse separados de los residuos aprovechables y no aprovechables, en recipientes identificados de acuerdo con el código nacional de colores para la separación de residuos en la fuente establecido por la Resolución 2184 de 2019, dotados de bolsas plásticas en su interior de acuerdo con la normatividad en mención y tapa. Así mismo se les debe hacer limpieza diaria. Las basuras y desperdicios deberán ser removidos del comedor de alumnos diariamente después de la preparación de cada comida y depositados en bolsas bien selladas en el contenedor del centro de acopio de residuos de la Escuela de Suboficiales FAC asignado por el supervisor del contrato para ello. La manipulación de los residuos orgánicos debe realizarse utilizando guantes o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Se obliga a que los recipientes destinados para basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad. Por otra parte, deberán estar ubicados en un sitio diferente al lugar de preparación, almacenamiento o consumo de los alimentos que la Fuerza determine o asigne. Los residuos aprovechables (reciclaje) deben depositarse en bolsas blancas y limpias en el contenedor de basura del centro de acopio de basuras de la Escuela de Suboficiales FAC dispuesto para este tipo de residuos.
El contratista cumplirá con el procedimiento establecido para la recolección y disposición de residuos generados en la cocina de alumnos, así: Los residuos no catalogados como orgánicos deben ser llevados al centro de acopio en bolsas plásticas, con el fin de tener un adecuado almacenamiento y evitar la proliferación de vectores. Entregar mensualmente la copia del certificado del gestor ambiental externo autorizado por el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ANLA o la Autoridad Competente para la recolección y disposición final de residuos peligrosos Aceite de Cocina Usado (Resolución 0316 del 2018).
El contratista no podrá reutilizar los alimentos que no se consuman en la preparación de otros platos, ni ser servidos en la siguiente comida. No se deberán utilizar suministros vencidos para la preparación de alimentos.
El contratista deberá ofrecer una dieta blanda al personal de alumnos que se encuentren con restricción y recomendaciones médicas incluyendo alimentos suaves, no picantes y con poca fibra.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

El contratista deberá utilizar permanente todos mecanismos de bioseguridad en los lugares de entrega de alimentos, así como la disposición de gel antibacterial, caretas, tapabocas y todo lo relacionado con las medidas implementadas por el Gobierno Nacional.

El contratista deberá garantizar la continuidad del suministro de alimentación ante algún siniestro o eventualidad que impida la preparación de los alimentos en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales CT Andrés M. Díaz, cumpliendo con las normas técnicas para preparación de alimentos y las condiciones exigidas en la ficha técnica. Para lo cual contará con una planta de preparación de alimentos de respaldo, la cual será verificada por parte del evaluador técnico.

La ESUFA sólo suministrará los equipos, menajes y utensilios de acuerdo a existencias, y los elementos y equipos faltantes para el normal funcionamiento del comedor de alumnos y para el suministro adecuado de la alimentación deberán ser puestos al servicio por la empresa seleccionada, así mismo, éste deberá realizar la reposición de los equipos, menaje, y utensilios en caso de pérdida y daño en la misma marca, especificaciones entregadas por inventario.

La Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial Colombiana – ESUFA suministrará los equipos, menaje y utensilios disponibles de acuerdo con las existencias institucionales. No obstante, los elementos y equipos faltantes requeridos para el normal funcionamiento del comedor de alumnos y para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación deberán ser suministrados por el contratista seleccionado, sin que ello genere costos adicionales para la entidad.

Así mismo, el contratista será responsable de la reposición de los equipos, menaje y utensilios en caso de pérdida, daño o deterioro atribuible al uso durante la ejecución del contrato, garantizando que dicha reposición se realice con elementos de iguales o superiores características técnicas, marcas y especificaciones a las inicialmente entregadas según inventario.

El contratista deberá asumir, por su cuenta y riesgo, el mantenimiento preventivo de todos los equipos utilizados en la ejecución del contrato, con una periodicidad mínima de dos (2) veces al año, con el fin de garantizar su óptimo funcionamiento y continuidad del servicio. En ningún caso, la falta de mantenimiento podrá constituirse en justificación para el incumplimiento del objeto contractual.

Adicionalmente, teniendo en cuenta que los equipos son utilizados directamente por el contratista en desarrollo de la ejecución contractual, este será responsable de realizar el mantenimiento correctivo y/o las reparaciones necesarias en caso de fallas, daños o averías que se presenten, garantizando su pronta solución y evitando la interrupción del servicio. Lo anterior, en virtud del deber de custodia, uso adecuado y responsabilidad sobre los bienes puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contractual.

Lo anterior se fundamenta en que los equipos son utilizados directamente por el contratista como medio para el cumplimiento del objeto contractual, razón por la cual asume la responsabilidad sobre su funcionamiento, conservación y operatividad durante el tiempo de ejecución.

Los elementos que se entregan y el estado de los mismos son los siguientes:

- INDUSTRIAL 4 PUESTOS (2)
- ESTUFA INTEGRAL DE 6 PUESTOS GRANDES Y HORNO (2)
- ESTUFA ENANA PARA CALDEROS (2)
- MARMITAS (3)
- CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOX. (2)
- LÍNEA DE SERVICIO CALIENTE Y FRÍO (2)
- LICUADORA VOLCABLE (2)
- NEVERA VERTICAL 3 PUERTAS (3)
- NEVERA VERTICAL ACERO INOXIDABLE (1)
- CONGELADOR HORIZONTAL (2)
- HORNO COMBI MAX CON BASE PARA HORNO (1)

Finalmente, al término del contrato, se deberá suscribir un acta de devolución de los elementos entregados, en la cual se

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

verifique su estado, funcionamiento y condiciones, conforme al inventario inicial.
Durante la ejecución del contrato, se debe dar cumplimiento al contenido de la Resolución 2400 de 1979 (Normas sobre Vivienda, Higiene y Seguridad en los establecimientos de Trabajo), Ley 9 de 1979, Título V “Alimentos”, Ley 1562 de 2012, Decreto 3075 de 1997.
Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecidos o que establezca a nivel departamental, Artículo 567 de la Ley 9 de 1.979, Decreto 3075 de 1.997, especialmente lo contemplado en el Artículo 40 que dice; Responsabilidad: la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos preparados y expendidos al consumidor, estarán obligados a cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección, establecidas en el Capítulo III (Estado de Salud, Capacitación, Prácticas de Higiene y Medidas de Protección).
El personal que preste los servicios de alimentación no podrá tener contacto directo con el personal de alumnos fuera del objeto del contrato. De igual manera no está permitido realizar negociaciones, acuerdos, tratos o similares entre el personal de trabajadores del Contratista y los alumnos, relacionados con el objeto contractual o de manera personal.
La ESUFA pondrá a disposición del contratista las instalaciones de cocina, así como los servicios de agua potable necesaria para la elaboración de los alimentos, dando cumplimiento a la resolución 2115 del 22 de junio del 2007 del ministerio de protección social y de ambiente, vivienda y desarrollo territorial, energía eléctrica y gas, así como los demás servicios necesarios para la elaboración de los alimentos y demás elementos que existan en el área de la unidad de producción de servicios de alimentos del respectivo comedor de alumnos. El servicio de gas y demás servicios públicos necesarios para la preparación de los alimentos, será suministrado por la ESUFA. Con el único fin de que la partida de alimentación sea utilizada para la producción y servicio de alimentación del personal de alumnos, la ESUFA no cobrará ningún tipo de arrendamiento ni costos de servicios públicos al Contratista, dando cumplimiento a la resolución 1170 del 17 de marzo de 2025 del Ministerio de Defensa Nacional, artículo 1, parágrafo “La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, que, en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial”, y el artículo 4 “Las partidas de alimentación de que trata la presente resolución deben ser totalmente invertidas, sin lugar aprovechamiento”. NOTA: el contratista deberá presentar un plan de ahorro y cuidado de servicios públicos y de consumo, a su vez deberá informar o subsanar las fugas que se presenten durante la prestación del servicio.
El contratista deberá garantizar el suministro de la alimentación en horarios especiales o anticipados cuando así lo requiera la ESUFA, sin generar costos adicionales. Para estos casos, y previa autorización del supervisor del contrato, podrá suministrarse un almuerzo tipo ligero, de fácil preparación, que cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad. En caso de no ser posible la entrega en horarios tempranos dentro de las instalaciones, el contratista deberá garantizar el transporte y entrega de los alimentos en el lugar indicado, asumiendo los costos de transporte y logística correspondientes. En ningún caso estas condiciones podrán justificar el incumplimiento del servicio.
El contratista deberá contar e implementar un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio de alimentación ante eventuales fallas en el suministro de energía eléctrica en la unidad o en zonas aledañas, las cuales puedan afectar la conservación de los alimentos y los procesos de preparación. Dicho plan deberá contemplar las medidas necesarias para mantener la cadena de frío de los alimentos almacenados, evitando su deterioro, así como alternativas operativas que permitan la preparación y suministro oportuno de la alimentación, tales como el uso de plantas eléctricas, equipos de respaldo, o cualquier otro mecanismo idóneo. En todo caso, el contratista será responsable de asegurar la prestación continua del servicio de alimentación a los alumnos, aun en situaciones de contingencia, sin que estas puedan ser alegadas como justificación para el incumplimiento del objeto contractual. Para ello, deberá asumir las acciones logísticas, operativas y/o externas que sean necesarias para garantizar el suministro oportuno de los alimentos.
El contratista se compromete a capacitar Mensualmente al personal manipulador en procedimientos técnicos, operativos y demás temas relacionados con la política ambiental, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de almacenamiento y manejo de sustancias químicas empleadas para la limpieza y desinfección, ahorro y uso eficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos acorde a

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

la normatividad vigente relacionada con Seguridad y Salud en el trabajo y condiciones específicas.

Para el mes de diciembre el contratista deberá brindar un almuerzo o cena especial al personal de alumnos equivalente al valor de la partida de alimentación adicional, de acuerdo con la fuerza efectiva para que esta contribuya al bienestar y la moral.

El contrato se ajustará según la partida de alimentación establecida en la Resolución Ministerial para la delegación según la vigencia, atendiendo que el costo de las partidas de alimentación es regulado por el Ministerio de Defensa Nacional; el ajuste a la misma no obliga necesariamente una modificación del futuro al contrato, por lo tanto, las partes asumirán y aceptarán los ajustes que se efectúen a las mencionadas partidas diarias, según la modificación futura a la resolución 001870 del 03 de marzo de 2026.

3.2 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

3.2.1 Obligaciones Contractuales asociadas al Sistema de Gestión de la Calidad: N/A

3.2.2 Seguridad Física y de la Información: En cumplimiento de la Directiva Permanente 056-2020 “Lineamientos para el desarrollo de estudios de seguridad en la FAC” el personal contratado por la empresa deberá presentar los formatos OA-JEINA-FR-131 FORMATO No. 1 Estudio de seguridad Personal, OA-JEINA-FR-135 FORMATO No. 5 Consentimiento Previo Expreso e Informado, debidamente diligenciados y con los documentos de soporte, estos formatos serán suministrados por el supervisor del contrato y son de carácter obligatorio para permitir el ingreso del personal a la Unidad.

3.2.3 Seguridad y Salud en el Trabajo:

El contratista, antes del inicio de la ejecución del contrato, deberá aportar la certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), en la que conste el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, conforme a lo establecido en la Resolución No. 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo. El incumplimiento de esta obligación impedirá el inicio de actividades contractuales.

El Certificado expedido por la A.R.L., correspondiente al año inmediatamente anterior (vigencia 2024), donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST con una calificación mínimo del 70% ACEPTABLE incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo con la Resolución No. 0312 de 2019.

El Contratista debe suministrar al supervisor, en un lapso no superior a 10 días, posteriores a la adjudicación del contrato, un Protocolo de Bioseguridad establecido para la operación del Comedor de alumnos, de acuerdo a la Resolución 692 de 2022, al igual debe entregar soportes de capacitación de sus trabajadores.

De igual manera el proponente debe acreditar las Políticas de Seguridad y Salud en el Trabajo, Matriz de Elementos de Protección Personal EPP, Plan de Emergencias y

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

Contingencias. El oferente debe suministrar hoja de vida con todos sus soportes del profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019, licencia SST y curso de 50 horas en SG-SST vigentes.

En cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 por el cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y a la Guía (GH-JERLA-GUI-003) Lineamientos Seguridad y Salud en el Trabajo para contratistas y Proveedores al servicio de la Fuerza Aeroespacial Colombiana, se solicita al contratista cumplir con lo establecido así:

- El personal de contratistas que ingrese a la Unidad deberá recibir una inducción por parte de la Sección de Seguridad y Salud en el Trabajo antes de iniciar sus labores y cada vez que cambien de personal, previa coordinación con el supervisor del contrato.
- Deberán presentar los documentos de afiliación al sistema general de riesgos laborales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato y la Sección de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Es responsabilidad total del contratista portar los elementos de protección personal correspondientes de acuerdo a la labor que se vaya a realizar.
- Todo personal CONTRATISTA, mientras permanezca en las instalaciones de la FAC, debe portar su carné de identificación en un lugar visible y adicional portar los carnés de Seguridad Social como EPS y ARL.
- El CONTRATISTA hará entrega de una base de datos del personal que se requiera para la ejecución del contrato al supervisor del contrato por parte de la FAC adjuntando soportes de afiliaciones y pagos a seguridad social según corresponda.
- El CONTRATISTA tiene la obligación de reportar las diferentes novedades de personal ocurridas durante la prestación del servicio al supervisor del contrato
- El CONTRATISTA está obligado a presentar al supervisor del contrato en los (10) diez primeros días de cada mes las planillas de pago de seguridad social de su personal que labore en FAC
- Todo el personal de la firma contratista o subcontratista debe asistir y recibir la respectiva inducción de Seguridad y Salud en el Trabajo suministrada por la oficina de seguridad y salud en el trabajo.
- Tanto el personal del CONTRATISTA, como los subcontratistas, deberán usar en todo momento durante su jornada de trabajo el uniforme de dotación de su respectiva empresa y de acuerdo con la labor desarrollada, que tenga el nombre o logo de la empresa contratista y la palabra CONTRATISTA.

No se permite en ninguna circunstancia el trabajo bajo los efectos de sustancias psicoactivas o del licor. En caso de ser detectado un trabajador contratista en tales circunstancias, el desarrollo de la labor ejecutada deberá detenerse de manera

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN (LICITACIÓN, SELECCIÓN ABREVIADA, CONCURSO DE MÉRITOS)	Versión N°:	04
		Vigencia:	12-12-2024

inmediata y dicho trabajador deberá ser retirado de las instalaciones de la FAC, sin perjuicio del debido proceso con su empleador.

3.2.4 Gestión Ambiental:

Resolución No. 2674 de 2013, la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Bogotá D.C., 15 de abril de 2026

Señores

ESCUELA DE SUBOFICIALES FAC

Ciudad

Asunto: Cotización Suministro de Alimentación

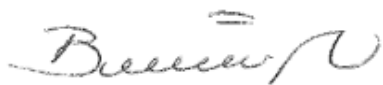
Respetados señores:

Atendiendo su amable solicitud de cotización para suministrar la alimentación a los estudiantes de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea, nos permitimos presentar el precio desayuno, refrigerio, almuerzo y cena de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas por la institución:

TREINTA MIL TRECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$30.350)

Agradeciendo la atención prestada,

Cordialmente,



BLANCA BARRAGAN

Representante Legal (S)

SERYAL S.A.S

NIT: 900.970.880