SUMINISTROS
Y SERVICIOS
L&M SAS
NIT: 901.720.759-9

Distrito especial de Buenaventura

Señores:
HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E.

Asunto: Presentación de propuesta

Cordial saludo,

En atención a la invitación realizada por la entidad, por este medio me permito presentar propuesta de servicios, la cual tendrá como objeto: **ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD – COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL.**

ACTIVIDADES Y/O OBLIGACIONES ESPECIFICAS A DESARROLLAR

ESPECÍFICAS:

a) Disponer del personal idóneo y calificado encargado de la preparación diaria de los alimentos, la custodia y cuidado de estos, el aseo de los utensilios de cocina, el aseo del área de la cocina, la distribución de las raciones de comida preparada, la preparación y distribución de los refrigerios y demás actividades definidas para el personal y en relación con el objeto del contrato.
b) Garantizar que el personal dispuesto para las actividades del contrato cuente con certificado de manipulación de alimentos vigentes.
c) Garantizar que el personal de apoyo logístico cuente con los conocimientos y competencias adecuadas acerca de la preparación de alimentos.
d) Dar cumplimiento a la minuta alimentaria y nutricional dispuesta por el hospital.
e) Garantizar el suministro de alimentos (comida preparada) de forma diaria a bordo del Buque Benkos Bioho, a todo el personal de la tripulación, asistencial y de apoyo.
f) Garantizar la preparación diaria y el suministro de los alimentos a todos los pasajeros del día.
g) Realizar la entrega de un desayuno, un almuerzo, y una ceda a cada pasajero del buque, siguiendo las raciones de alimentos y las cantidades señaladas en la minuta nutricional.
h) Garantizar la entrega de los alimentos en los horarios definidos por el contratante.
i) Garantizar el buen estado y calidad de todos los alimentos ingresados y almacenados en el buque
j) Para el almacenamiento y preparación de los alimentos, se utilizarán los utensilios de cocina y elementos de almacenamiento dispuestos por el contratante, para el Buque Benkos Bioho.
k) Garantizar el adecuado retiro de los desechos generados con ocasión a la preparación y retiro de los alimentos.
l) Garantizar que el personal de apoyo logístico disponga de uniformes y presentación personal adecuada mientras se encuentren en las labores de prestación de servicios.

m) Garantizar la disponibilidad de alimentos necesaria para el consumo de todos los pasajeros de buque y para la preparación y cumplimiento de los relacionados en la ficha técnica, durante todos los días que dure cada misión médica.
n) Garantizar la prestación del servicio durante todas las misiones programadas por el contratante.
o) Garantizar el buen uso y cuidado de todos los insumos y elementos entregados por el contratante para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
p) Las demás actividades requeridas por el supervisor del contrato, que tengan relación directa con el objeto contractual.

Condiciones Técnicas:

Ítem	Descripción	U/Medida	Cantidad	V/Unitario
1	DESAYUNO	Unidad	1	$25.000
2	ALMUERZO	Unidad	1	$35.000
3	CENA	Unidad	1	$32.000
4	REFRIGERIOS	Unidad	1	$20.000
5	BOTELLON DE AGUA 20 LITROS	Unidad	1	$18.000

MINUTA ALIMENTARIA

La minuta alimentaria diseñada para el servicio de alimentos del Barco Hospital se basa en los principios de una alimentación balanceada, suficiente y culturalmente pertinente, con el objetivo de cumplir con un requerimiento calórico aproximado de 2000 kcal diarias por persona, cantidad que cubre las necesidades energéticas promedio de la población adulta en condiciones de actividad moderada. Esta planificación busca garantizar un adecuado aporte de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes esenciales, favoreciendo el mantenimiento del estado nutricional y el bienestar general.

La construcción de la minuta considera alimentos disponibles en el territorio y de fácil adquisición, priorizando preparaciones tradicionales y productos frescos que hacen parte de los hábitos alimentarios de la región del Pacífico colombiano. Asimismo, se contemplan preparaciones simples, seguras y de fácil elaboración, que permitan su adecuada preparación dentro de las condiciones operativas propias de una cocina en embarcación.

El ciclo de menú se organiza en 12 días, desglosando desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, con el fin de ofrecer variedad alimentaria, evitar la monotonía en la dieta y garantizar una adecuada distribución de la energía a lo largo del día. Este esquema permite además optimizar la planificación de compras, almacenamiento y preparación de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones propias de una misión médica de varios días, con el fin de minimizar la pérdida de alimentos. Por esta razón, se priorizan productos cuyo proceso de maduración o caducidad es más prolongado, favoreciendo así el uso eficiente de los recursos disponibles.

CICLO DE MENÚ						
Día	Desayuno	Refrigerio AM	Almuerzo	Refrigerio PM	Cena	Cena vegetariana
1	Arepa de maíz Asada	Banano + avena cocida en leche	Arroz blanco	Yogurt natural	Papa cocida	Crema de verduras

	Huevo perico	(porción pequeña).	Pescado sudado y caldo de pescado	Galleta	Pollo a la plancha con Guacamole	tortilla vegetal
	Papaya		Ensalada zanahoria, tomate, cebolla			
	Bebida caliente café con leche		Plátano maduro			
			Limonada		Limonada o Naranjada	limonada
2	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Empanadas	Arroz o plátano cocido	Arroz
	Ensalada de atún con cebolla y tomate		Ajiaco			
	Bebida caliente agua de panela		Pollo guisado	Jugo	Pescado frito	soya guisada
			Ensalada remolacha		Agua de panela caliente o fría	aguapanela
			Jugo de fruta			
3	Pan blanco fresco	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz blanco	Arroz con leche	Papa amarrilla frita	
	Huevo frito		Crema de Tomate			
			Carne magra con verduras (goulash)		Pernil de pollo horneado	
	Avena hojuelas con leche		plátano o banano maduro		verduras salteadas	Sopa de verduras con lentejas
			Jugo de fruta-mango		Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá)	jugo de fruta
4	Arepa de maíz asada	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	Banano cocido	Arepa
			Sancocho de hueso carnudo			
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Queso	Pescado frito	queso
	Huevos con salchichas		Lentejas		Bebida caliente agua de panela	fruta
	Bebida caliente chocolate con leche		ensalada verde			
			Jugo de fruta			

5	Tortilla	Sandia	Arroz blanco	Yogurt natural	Patacón de plátano	Crema de ahuyama
	Pechuga de pollo desmechado		Frijoles		Carne molida con verduras	
	Aguacate		chicharrón o chorizo artesanal	Galleta		
	Bebida caliente café		Aguacate Limonada de fresa	Mandarina	Aguapanela fría o jugo de frutas	
6	Arroz blanco	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Costilla en salsa BBQ	Sándwich de atún	Papa cocida	arroz
			Sopa de pajarilla			
	Pescado frito		Ensalada de piña, lechuga Batavia y brócoli		chorizo artesanal	Sopa de verduras
	Bebida caliente agua de panela o café		Jugo de fruta-mango	jugo	jugo de frutas (mango-maracuyá)	
7	Masitas fritas con queso	Papaya + con granola + yogurt griego	Arroz mixto (Costilla, verduras, chorizos y pollo)	Arroz con leche	Pincho de carnes con verduras	Galletas de soda
	Huevos		Sopa de verduras		Papa cocida o a la francesa	papa cocida
	Bebida caliente Chocolate con leche		Jugo de fruta-Tomate de árbol		Jugo de fruta	jugo de fruta.
8	Arepa asada	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Yogurt	Papa amarrilla o la francesa	Sopa de verduras con lentejas
	Queso fresco		Carne de cerdo asada		Sándwich de jamón y queso o arepa de maíz con carne desmechada	
	Huevos con salchichas		Lentejas			
	Chocolate con leche		Ensalada verde			
			Jugo de fruta	Galletas y agua	Jugo de fruta	jugo de fruta
9	Hojaldra con queso	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	patacón de plátano	Crema de verduras
	Huevos		Sudado de costilla ahumada		Filete de pescado a la Plancha	tortilla vegetal

			Ensalada zanahoria, tomate, cebolla			
	Bebida caliente chocolate con leche o agua de panela		Plátano maduro		Ensalada de cebolla y tomate	
			Naranjada		Limonada o Naranjada	limonada
10	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Empanadas	Papas a la francesa	Arroz
	Ensalada de atún con cebolla y tomate		Pollo guisado	jugo de fruta	Pinchos de pollo	soya guisada
	Bebida caliente aguapanela		Ensalada remolacha		Agua de panela fría o jugo de frutas	aguapanela
			Jugo de fruta-maracuyá			
11	Tortilla	Sandia	Arroz blanco	Postre de mango	Banano cocido	Crema de ahuyama
	Pechuga de pollo desmechado		Frijoles		Carne molida con verduras	
	Aguacate		chicharrón		Jugo de tomate de árbol	
	Cafe		Aguacate			
			Limonada			
12	Pan	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz Blanco	Arroz con leche	Sándwich de pollo	arroz
	Huevo frito		Carne magra con verduras		Yuca frita	Sopa de verduras
	Avena hojuelas con leche		plátano maduro		Jugo de mango o mora	
			Jugo de fruta			
13	Arroz blanco	Banano	Espaguetis	ponqué	Masitas fritas con queso	Masitas fritas con queso
			Crema de mariscos			
	pescado frito		Salmon	Jugo de banano	Huevos	huevos
	Bebida caliente Agua de panela		Jugo de fruta-maracuyá		Chocolate con leche	chocolate con leche
14	Arepa asada	Mandarina	Arroz blanco	Dulce de guayaba	Banano cocido o patacones	Arepa
			Sopa de verduras			

	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Queso	Trocito de carne guisada	queso
	Huevos con salchichas		lentejas		Agua de panela o naranjada	fruta
	Chocolate con leche		ensalada verde			
			jugo de fruta			
	Sándwich de atún	Papaya	Arroz mixto	Ensalada de fruta	Pincho de carnes con verduras	Galletas de soda
			Ensalada roja		Papa cocida	papa cocida
15	Agua de panela fría o café		Jugo de fruta-mago, mora		Jugo de fruta	jugo de fruta.

PORCIONES POR PERSONA				
Grupo de alimento	**Alimento**	**Porción por persona**	**Unidad**	**Observaciones**
Proteína animal	Pescado / Pollo / Carne	120	g crudo	Promedio por comida principal
Proteína animal	Huevo	2	unidades	Cuando reemplaza carne
Proteína vegetal	Lentejas / Fríjol / Garbanzo	80	g crudo	Equivalente proteico
Proteína vegetal	Soya texturizada	70	g crudo	Rehidratado rinde x2
Carbohidratos	Arroz	100	g crudo	Almuerzo y cena
Carbohidratos	Plátano / Yuca / Papa	150	g crudo	Una preparación
Carbohidratos	Arepa / Pan	60	g	Desayuno o cena
Lácteos	Leche	250	ml	Desayuno
Lácteos	Yogurt	200	ml	Refrigerio
Lácteos	Queso fresco	40	g	Desayuno o cena
Frutas	Fruta entera	150	g	1 unidad mediana
Verduras	Verduras variadas	200	g	Libres
Grasas	Aceite vegetal	10	ml	Preparaciones
Hidratación	Agua potable	2000	ml	Mínimo diario x persona

PLAZO DE EJECUCIÓN

El tiempo de ejecución propuesto es de **DOS (2) MESES Y QUINCE (15) DÍAS**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

FORMA DE PAGO:

El pago se realizará de forma mensual, según los valores establecidos en la propuesta presentada por el contratista, una vez verificada la prestación del servicio y/o suministro de los bienes en las cantidades requeridas por el contratante, y de acuerdo con la ejecución de las actividades descritas en la definición técnica.

Adjunto los documentos solicitados en la invitación a presentar propuesta.

Atentamente,

LUZ DARY GAMBOA HURTADO
C.C. 66.738.985
R/L SUMINISTROS Y SERVICIOS L&M S.A.S

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD Buenaventura FECHA día / mes /año ACTA No. 0492

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [ ] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD DISTRITAL DE BUENAVENTURA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Suministros y Servicios SyM SAS

*CÉDULA / NIT 901201259-9 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL Suministros y Servicios SyM SAS

*DIRECCIÓN Cll 5 Cra 3 Esq Bja Tab MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO Valle del Cauca *MUNICIPIO Buenaventura

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál. Cabecera

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO Suministros y Servicios SyM SAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 901201259-7

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Luz Dary Cardona Hurtado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 66.734.955

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cll 5 #3-01 Esq Bja Tab Mosquera

*DEPARTAMENTO Valle del Cauca *MUNICIPIO Buenaventura

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4	2	0	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 6, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Marzo del año 2023 en la Ciudad de Buenaventura.

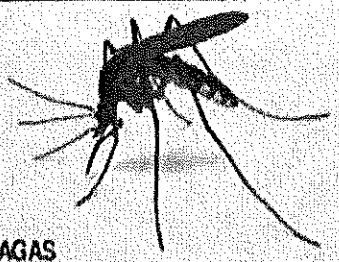
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yolima Rodriguez P	NOMBRE:
CÉDULA: 31 580 926	CÉDULA:
CARGO: Tecnologa de Apoyo SAN	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSPB	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

CERTIFICADO
Certificate

Nit. 1111785337-9



Dirección: Carrera 61 calle # 4. 3-46

LA EMPRESA ESPECIALIZADA EN MANEJO INTEGRADO EN PLAGAS
FUMIGACION, DESINFECCION Y CONTROL DE ROEDORES
Autorizado por la Secretaria de Salud B/tura - Valle
The specialist Enterprise in integrated handling of plagues
Insects desinfection and rodent control

FUMA ATLANTA Nit.: 1.111.785.337 - 9 Cel.: 322 2678 415 Cra. 61 Calle 4 N° 3 - 46

Type your text

Fecha: DESDE 21–01–2026 ENERO
Date HASTA 21–01–2027 ENERO

Razón Social: SUMINISTROS Y DERVICIOS L & M SAS
Agency social

Dirección: CL PRINCIPAL DOCORDO
Adress

Tel: _____ **Ciudad:** BUENAVENTURA VALLE
Phone ***City***

Gerente: LUZ DARY GAMBOA HURTADO
Manager

Servicio Prestado – Fumigación: FUMIGACION
Type of Service – Insect Control

Control de Roedores: SI **Desinfección:** SI
Rodent Control ***Microbiological Control***

Producto Utilizado: _____
Chemical Product Used

PYBUTRIN 33 EC. CANT. UTIL 60 C.C, KLERAT 400 GR

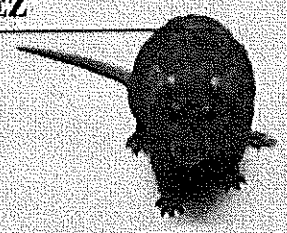
Categoria Toxicologia: _____
Toxicologia Level

Nombre del Operario: JORGE CAMPAZ
Operator Name

FUMA ATLANTA Nit.: 1.111.785.337 - 9 Cel.: 322 2678 415 Cra. 61 Calle 4 N° 3 - 46

Gerente Fuma – Atlanta: CRISTIAN ANDRES GOMEZ GONZALEZ
FUMA – ATLANTA Manager

FUMA ATLANTA Nit.: 1.111.785.337 - 9 Cel.: 322 2678 415 Cra. 61 Calle 4 N° 3 - 46



PARA SU PRÓXIMO SERVICIO ORDENE Y ASEE SU LOCAL
PREVIO A LA APLICACIÓN DEL PLAGUICIDA
WE REQUEST FOR A CLEANING WORK IN THIS AREA BEFORE THE NEXT CONTROL SERVICE

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

Celular: 322.287.8415
Correo: cristian-envy1@hotmail.com

Powered by CamScanner

Fundarenacer

CERTIFICACIÓN DE EXPERIIENCIA Y CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

La suscrita **NILSA RIASCOS TORRES**, identificada con cédula de ciudadanía No. **31610088 expedida en Buenaventura**, actuando en calidad de **Representante Legal**, obrando en el ejercicio de sus facultades legales.

CERTIFICA:

que la sociedad **SUMINISTROS Y SERVICIOS M&L S.A.S.**, identificada con NIT **901720759-9**, ejecutó satisfactoriamente un contrato con las siguientes especificaciones técnicas:

Tipo de contrato: suministro

Objeto contractual: Suministro de alimentos, (raciones preparadas y refrigerio),

Fecha de inicio de ejecución: 03 de abril de 2025

Fecha de terminación de ejecución: 26 de junio de 2025

Valor total del contrato: Ochenta millones quinientos mil setenta pesos M/CTE ($80.500.070).

Estado del contrato: Ejecutado y finalizado a satisfacción.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado, a los trece (13) días del mes de noviembre de 2025, para los fines administrativo o comerciales que estime conveniente.

Atentamente,

Nilsa Riascos Torres

NILSA RIASCOS TORRES
Representante legal Fundación Renacer

CERTIFICADO DE EXPERIENCIA

El suscrito **REYNALDO PALACIOS CORDOBA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **11.935.313**, en su calidad de **Representante Legal**, certifica que la sociedad **SUMINISTROS Y SERVICIOS M&L S.A.S.**, identificada con NIT **901720759-9**, ejecutó un contrato con las siguientes especificaciones técnicas:

Tipo de contrato: suministro

Objeto contractual: Suministro de alimentos,

Fecha de inicio de ejecución: 09 de octubre de 2025

Fecha de terminación de ejecución: 26 de diciembre de 2025

Valor total del contrato: Sesenta y cinco millones pesos M/CTE ($65.000.000).

Estado del contrato: Ejecutado y finalizado a satisfacción.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado, a los dieciséis (30) días del mes de diciembre de 2025, para los fines que estime convenientes.

Atentamente,

REYNALDO PALACIOS CORDOBA
Representante Legal

ANEXO AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETOCONTRATAR LA ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD – COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

MINUTA ALIMENTARIA

La minuta alimentaria diseñada para el servicio de alimentos del Barco Hospital se basa en los principios de una alimentación balanceada, suficiente y culturalmente pertinente, con el objetivo de cumplir con un requerimiento calórico aproximado de 2000 kcal diarias por persona, cantidad que cubre las necesidades energéticas promedio de la población adulta en condiciones de actividad moderada. Esta planificación busca garantizar un adecuado aporte de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes esenciales, favoreciendo el mantenimiento del estado nutricional y el bienestar general.

La construcción de la minuta considera alimentos disponibles en el territorio y de fácil adquisición, priorizando preparaciones tradicionales y productos frescos que hacen parte de los hábitos alimentarios de la región del Pacífico colombiano. Asimismo, se contemplan preparaciones simples, seguras y de fácil elaboración, que permitan su adecuada preparación dentro de las condiciones operativas propias de una cocina en embarcación.

El ciclo de menú se organiza en 12 días, desglosando desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, con el fin de ofrecer variedad alimentaria, evitar la monotonía en la dieta y garantizar una adecuada distribución de la energía a lo largo del día. Este esquema permite además optimizar la planificación de compras, almacenamiento y preparación de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones propias de una misión médica de varios días, con el fin de minimizar la pérdida de alimentos. Por esta razón, se priorizan productos cuyo proceso de maduración o caducidad es más prolongado, favoreciendo así el uso eficiente de los recursos disponibles.

CICLO DE MENÚ						
Día	**Desayuno**	**Refrigerio AM**	**Almuerzo**	**Refrigerio PM**	**Cena**	**Cena vegetariana**
1	Arepa de maíz Asada	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Arroz blanco	Yogurt natural	Papa cocida	Crema de verduras
	Huevo perico		Pescado sudado y caldo de pescado	Galleta	Pollo a la plancha con Guacamole	tortilla vegetal

	Papaya		Ensalada zanahoria, tomate, cebolla			
			Plátano maduro			
	Bebida caliente café con leche		Limonada		Limonada o Naranjada	limonada
2	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Empanadas	Arroz o plátano cocido	Arroz
			Ajiaco			
	Ensalada de atún con cebolla y tomate		Pollo guisado	Jugo	Pescado frito	soya guisada
	Bebida caliente agua de panela		Ensalada remolacha		Agua de panela caliente o fría	aguapanela
			Jugo de fruta			
3	Pan blanco fresco	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz blanco	Arroz con leche	Papa amarrilla frita	Sopa de verduras con lentejas
			Crema de Tomate			
	Huevo frito		Carne magra con verduras (goulash)		Pernil de pollo horneado	
			plátano o banano maduro		verduras salteadas	
	Avena hojuelas con leche		Jugo de fruta-mango		Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá)	jugo de fruta
4	Arepa de maíz asada	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	Banano cocido	Arepa
			Sancocho de hueso carnudo			
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Queso	Pescado frito	queso
	Huevos con salchichas		Lentejas		Bebida caliente agua de panela	fruta
	Bebida caliente chocolate con leche		ensalada verde			
			Jugo de fruta			
5	Tortilla	Sandia	Arroz blanco	Yogurt natural	Patacón de plátano	Crema de ahuyama
	Pechuga de pollo desmechado		Frijoles		Carne molida con verduras	
	Aguacate		chicharrón o chorizo artesanal	Galleta	Aguapanela fría o jugo de frutas	
	Bebida caliente café		Aguacate	Mandarina		
			Limonada de fresa			

6	Arroz blanco	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Costilla en salsa BBQ	Sándwich de atún	Papa cocida	arroz
			Sopa de pajarilla			
	Pescado frito		Ensalada de piña, lechuga Batavia y brócoli		chorizo artesanal	Sopa de verduras
	Bebida caliente agua de panela o café		Jugo de fruta-mango	jugo	jugo de frutas (mango-maracuyá)	
7	Masitas fritas con queso	Papaya + con granola + yogurt griego	Arroz mixto (Costilla, verduras, chorizos y pollo)	Arroz con leche	Pincho de carnes con verduras	Galletas de soda
	Huevos		Sopa de verduras		Papa cocida o a la francesa	papa cocida
	Bebida caliente Chocolate con leche		Jugo de fruta-Tomate de árbol		Jugo de fruta	jugo de fruta.
8	Arepa asada	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Yogurt	Papa amarrilla o la francesa	Sopa de verduras con lentejas
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Galletas y agua	Sándwich de jamón y queso o arepa de maíz con carne desmechada	
	Huevos con salchichas		Lentejas			
	Chocolate con leche		Ensalada verde		Jugo de fruta	jugo de fruta
			Jugo de fruta			
9	Hojaldra con queso	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	patacón de plátano	Crema de verduras
	Huevos		Sudado de costilla ahumada		Filete de pescado a la Plancha	tortilla vegetal
			Ensalada zanahoria, tomate, cebolla			
	Bebida caliente chocolate con leche o agua de panela		Plátano maduro		Ensalada de cebolla y tomate	
			Naranjada		Limonada o Naranjada	limonada
10	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Empanadas	Papas a la francesa	Arroz
	Ensalada de atún con cebolla y tomate		Pollo guisado	jugo de fruta	Pinchos de pollo	soya guisada
	Bebida caliente aguapanela		Ensalada remolacha		Agua de panela fría o jugo de frutas	aguapanela

			Jugo de fruta-maracuyá			
11	Tortilla Pechuga de pollo desmechado Aguacate Cafe	Sandia	Arroz blanco Frijoles chicharrón Aguacate Limonada	Postre de mango	Banano cocido Carne molida con verduras Jugo de tomate de árbol	Crema de ahuyama
12	Pan Huevo frito Avena hojuelas con leche	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz Blanco Carne magra con verduras plátano maduro Jugo de fruta	Arroz con leche	Sándwich de pollo Yuca frita Jugo de mango o mora	arroz Sopa de verduras
13	Arroz blanco pescado frito Bebida caliente Agua de panela	Banano	Espaguetis Crema de mariscos Salmon Jugo de fruta-maracuyá	ponqué Jugo de banano	Masitas fritas con queso Huevos Chocolate con leche	Masitas fritas con queso huevos chocolate con leche
14	Arepa asada Queso fresco Huevos con salchichas Chocolate con leche	Mandarina	Arroz blanco Sopa de verduras Carne de cerdo asada lentejas ensalada verde jugo de fruta	Dulce de guayaba Queso	Banano cocido o patacones Trocito de carne guisada Agua de panela o naranjada	Arepa queso fruta
15	Sándwich de atún Agua de panela fría o café	Papaya	Arroz mixto Ensalada roja Jugo de fruta-mago, mora	Ensalada de fruta	Pincho de carnes con verduras Papa cocida Jugo de fruta	Galletas de soda papa cocida jugo de fruta.

Porciones por Persona

Grupo de alimento	Alimento	Porción por persona	Unidad	Observaciones

Proteína animal	Pescado / Pollo / Carne	120	g crudo	Promedio por comida principal
Proteína animal	Huevo	2	unidades	Cuando reemplaza carne
Proteína vegetal	Lentejas / Fríjol / Garbanzo	80	g crudo	Equivalente proteico
Proteína vegetal	Soya texturizada	70	g crudo	Rehidratado rinde x2
Carbohidratos	Arroz	100	g crudo	Almuerzo y cena
Carbohidratos	Plátano / Yuca / Papa	150	g crudo	Una preparación
Carbohidratos	Arepa / Pan	60	g	Desayuno o cena
Lácteos	Leche	250	ml	Desayuno
Lácteos	Yogurt	200	ml	Refrigerio
Lácteos	Queso fresco	40	g	Desayuno o cena
Frutas	Fruta entera	150	g	1 unidad mediana
Verduras	Verduras variadas	200	g	Libres
Grasas	Aceite vegetal	10	ml	Preparaciones
Hidratación	Agua potable	2000	ml	Mínimo diario x persona

Atentamente,

Inés Cristina Caicedo S.
NUTRICIONISTA DIETISTA
RP 1007758297

INES CRISTINA CAICEDO SANCLEMENTE
Nutricionista Dietista
T.P 1007758297