



PORTAFOLIO CORPORATIVO · 2026

# SICMAR

Catering Services S.A.S.

---

Su salud y bienestar, nuestro compromiso.

Alimentación, camarería, lavandería y aseo para campamentos, empresas e instituciones de diversos sectores. Sede en Yopal, Casanare, con movilización a toda Colombia y a proyectos internacionales.





## QUIÉNES SOMOS

# Llegamos hasta donde su operación lo requiera

SICMAR Catering Services S.A.S. presta servicios de alimentación, camarería, lavandería y aseo desde su sede principal en Yopal, Casanare. Nació para ser un operador sostenible y generador de oportunidades, y hoy pone esa misma estructura al servicio de proyectos en cualquier región de Colombia y fuera de este.

Contamos con mano de obra capacitada, infraestructura idónea, logística y la tecnología necesaria para atender sus necesidades en diversos sectores, con una filosofía de servicio e innovación que nos diferencia de nuestros competidores más cercanos.

No somos solamente catering de eventos: somos el operador que sostiene la alimentación, el aseo, la lavandería y la camarería de operaciones industriales, día tras día.



EQUIPO ADMINISTRATIVO · SEDE YOPAL, CASANARE

## Colombia

y proyectos  
internacionales ·  
movilización al sitio del  
contrato

## 4

Líneas integradas

## RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

### El territorio del proyecto, primero

SICMAR contrata habitualmente el **100 % de la mano de obra no calificada** dentro de las zonas de influencia de cada proyecto, e incluye en sus procesos de selección a los aspirantes a cargos calificados que existan en la zona. Procuramos además adquirir allí mismo las provisiones de la operación, siempre que los proveedores cumplan las condiciones de salubridad, precio de mercado, legalidad, registros, calidad y tributarias que exige una prestación óptima del servicio.

## MISIÓN

Brindar soluciones integrales de alimentación y servicios institucionales con los más altos estándares de calidad, inocuidad y cumplimiento normativo, cuidando el bienestar de las personas que atendemos y generando oportunidades en cada territorio donde operamos.

## VISIÓN

Consolidarnos como el operador de servicios de soporte de referencia en Colombia y llevar ese estándar a operaciones fuera del país, reconocidos por la confiabilidad de nuestra operación, el rigor de nuestro sistema de gestión y el impacto positivo en las comunidades de las zonas de influencia.



## COBERTURA

# Sede en Yopal, Casanare; Colombia y el mundo

La base logística está ubicada en Yopal; sin embargo, el modelo de operación es transportable: equipos, personal staff, minutas y todos nuestros protocolos auditados se movilizan hacia el sitio donde operan nuestros clientes. Estos son los puntos donde SICMAR opera hoy.



### SEDE PRINCIPAL

#### Yopal, Casanare

Calle 34 No 19-15, Barrio 20 de Julio. Bodega, oficinas administrativas y flota propia de transporte refrigerado.

### OPERACIÓN EN CURSO

#### Orocué, Casanare

Veredas Claveles, Venturosa y Carrizales.

### OPERACIÓN EN CURSO

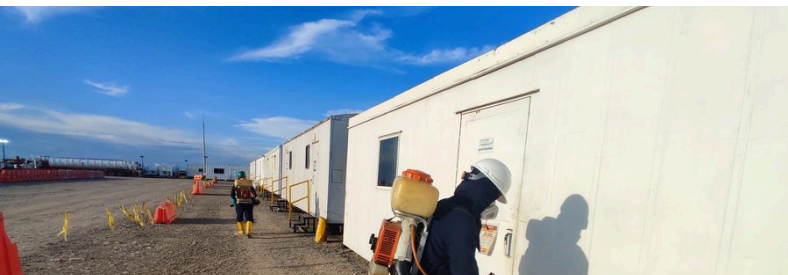
#### Cabuyaro, Meta

Unión temporal con empresa de la zona.

### ALCANCE

#### Todo el territorio nacional

Y proyectos internacionales: una vez pactados los acuerdos comerciales, 5 días hábiles para movilizar equipos y 2 más para iniciar el servicio.



CAMPAMENTO EN OPERACIÓN



MOVILIZACIÓN DE EQUIPOS



## CERTIFICACIONES

# Cumplimiento verificable, no declarativo

Nuestro Sistema Integrado de Gestión está certificado por ICONTEC y evaluado además bajo el estándar sectorial NORSOK.



ISO  
9001:2015

Gestión de la  
calidad



ISO  
14001:2015

Gestión  
ambiental



ISO  
45001:2018

Seguridad y  
salud en el  
trabajo



NORSOK  
S-WA-  
006:2018

Catering y  
hospedaje en  
hidrocarburos

El sistema cubre de forma transversal las cuatro líneas de servicio: desde la selección de insumos y proveedores hasta la entrega final, incluyendo el manejo de residuos, el consumo de agua y energía, y los protocolos de seguridad y salud del personal en campo.

Continuamos realizando gestiones para alcanzar nuevos estándares, bajo nuevas normas y con nuevos entes certificadores. Nuestras certificaciones ISO 9001, 14001 y 45001 pueden verificarse en la base de datos internacional de IQNet ([database.iqnet-certification.com](https://database.iqnet-certification.com)).



INOCUIDAD EN CADA ETAPA



INSPECCIÓN HSEQ



MANEJO DE RESIDUOS



## NUESTRAS LÍNEAS DE SERVICIO

# Cuatro líneas de servicio, una sola gestión



01

### Catering institucional

Alimentación masiva en línea caliente con ciclo de menús de 21 días y balance nutricional aprobado por el cliente.

- Desayuno, almuerzo, comida y lunch (frío o caliente)
- Barra de ensaladas con mínimo cinco componentes
- Menú especial semanal y servicio temático mensual
- Control de temperatura y trazabilidad en cada etapa

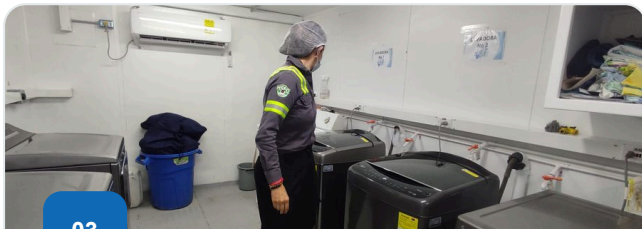


02

### Camarería y aseo

Aseo diario de habitaciones y oficinas, tendido de cama completo y suministro permanente de insumos.

- Aseo de habitaciones y oficinas una vez al día
- Lencería completa: sábanas, fundas, cobijas y toallas
- Suministro suficiente de papel higiénico e insumos
- Personal con dotación y elementos de protección completos

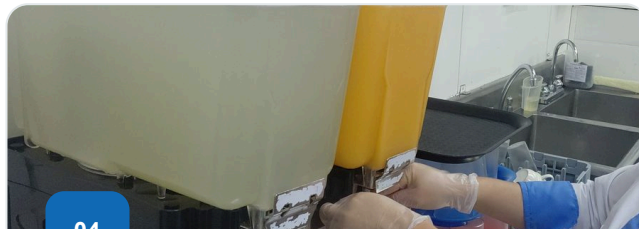


03

### Lavandería institucional

Lavado industrial con equipos de línea Inverter, amables con el consumo de agua y energía.

- Ropa del personal lavada diariamente
- Lencería lavada cada tercer día o por rotación de personal
- Clasificación previa de prendas antes del lavado
- Jabón biodegradable en todo el proceso



04

### Cafetería institucional

Estaciones de café e hidratación disponibles los siete días de la semana, con surtido permanente.

- Estación de café: café, aromáticas, azúcar e insumos
- Estación de hidratación con botellón y vasos
- Surtido de neveras según acuerdo con el cliente
- Opción de señal de televisión en áreas comunes

**21 días**

Ciclo de menús sin repetición

**Inverter**

Equipos de bajo consumo de agua y energía

**7 días**

Estaciones de café e hidratación activas



## SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

# Minutas patrón

Los menús se establecen en ciclos de 21 días —o según lo estipule el cliente— observando un balance nutricional adecuado. El servicio se presta en línea caliente; para el personal que cumple turno fuera del comedor, la minuta se despacha empacada y sellada con la misma estructura nutricional.

### Desayuno

Sugerido 5:30 – 7:30 a. m.

- Jugo natural (2 opciones de fruta), en dispensador
- Caldo variado cada día
- Proteína: pollo, res, cerdo, carnes frías o huevos al gusto
- Amasijos: pan, arepa y variedad
- Bebida láctea: leche, yogurt o kumis
- Cereales de desayuno
- Bebida caliente: café, chocolate, té o avena
- Mantequilla, mermelada y miel

### Almuerzo o comida

Sugerido 11:00 a. m. – 1:00 p. m. / 5:00 – 7:30 p. m.

- Fruta en porción o unidad
- Bebida fría (2 opciones): jugo natural, limonada, té o gaseosa
- Sopa, crema o consomé variado
- Proteína (2 opciones): una carne roja y una carne blanca
- Arroz en porción
- Principio (2 opciones): leguminosa y verdura cocidas
- Farináceo (2 opciones): papa, yuca, plátano o arepa
- Barra de ensaladas con mínimo cinco componentes
- Postre en porción o unidad

### Lunch frío

Para turnos fuera del comedor

- Dos jugos en Tetra Pak o bebida equivalente
- Una fruta de mano
- Proteico: atún, sardinas o salchichas
- Snack de paquete, galleta de sal y galleta de dulce
- Postre variado cada día

### Lunch caliente

Para turnos extendidos en campo

- Un jugo en Tetra Pak o bebida equivalente
- Sopa, crema o consomé variado
- Proteico: sándwiches variados o porción de carne, pollo o cerdo
- Energético: papa, yuca o plátano
- Una fruta de mano
- Snack de paquete y galleta de dulce
- Postre variado cada día

### Servicios especiales incluidos

Cada mes, un servicio de comida internacional o típica colombiana con el comedor ambientado para la ocasión. Cada semana, un menú especial —carnes a la parrilla, sancocho de gallina, bandeja paisa—. Y en fechas señaladas (Día de la Madre, Día del Padre, Navidad, Año Nuevo), servicios especiales de alimentación.



**SICMAR Catering Services S.A.S.**

06 · ESTACIONES, CAMARERÍA Y LAVANDERÍA

DISPONIBILIDAD PERMANENTE

## Estaciones de café, hidratación y neveras

7 DÍAS A LA SEMANA

### Estación de café

- Café y aromáticas naturales
- Azúcar normal y light en sobres
- Instacrem, mezcladores y vasos
- Servilletas y toallas de mano

7 DÍAS A LA SEMANA

### Estación de hidratación

- Botellón de agua permanente
- Vasos desechables

SEGÚN ACUERDO CON EL CLIENTE

### Surtido de neveras

- Agua, gaseosa y jugo Tetra Pak
- Fruta de mano, queso, atún o salchicha
- Galletas, snacks y confitería

CAMARERÍA, LAVANDERÍA Y ASEO

## Equipos línea Inverter, amables con el ambiente

TODOS LOS DÍAS

### Camarería y aseo

- Aseo de habitaciones y oficinas una vez al día
- Suministro y tendido de cama completo
- Sábanas, fundas, cobijas, almohadas y toallas
- Suministro permanente de papel higiénico e insumos

DIARIO Y POR ROTACIÓN

### Lavandería institucional

- Ropa del personal lavada diariamente
- Lencería lavada cada tercer día o en cada rotación
- Clasificación de prendas previa al lavado en máquina
- Jabón biodegradable en todo el proceso

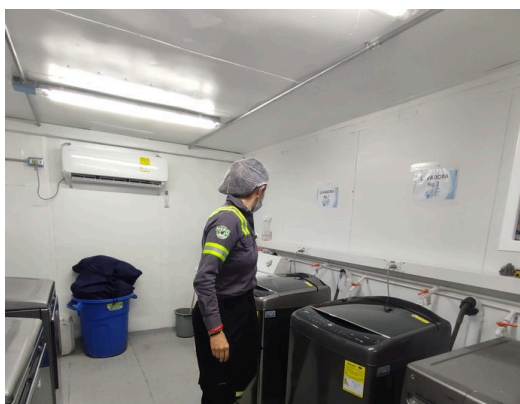
DOTACIÓN COMPLETA

### Lencería de habitaciones

- Sábanas sencillas
- Sábanas semidobles
- Fundas
- Almohadas
- Cobijas sencillas y semidobles
- Toallas de cuerpo y de mano
- Tapetes de baño
- Cortinas de baño



HABITACIÓN ENTREGADA



EQUIPOS INVERTER



ESTACIÓN DE HIDRATACIÓN



#### CADENA DE FRÍO

## Transporte inocuo con precintos de seguridad

Para asegurar el transporte seguro y aséptico de materia prima y alimentos hasta el campo, empleamos precintos de seguridad en vehículos Thermoking que respetan la cadena de frío, además de contenedores, azafates y recipientes tipo Cambro, herméticos y de fácil manipulación.

- Vehículos Thermoking con cadena de frío
- Precintos de seguridad en cada despacho
- Contenedores y azafates tipo Cambro herméticos
- Camioneta 4x4 con barra antivuelco disponible en campo



TRANSPORTE REFRIGERADO PROPIO · SEDE YOPAL

#### MOVILIZACIÓN

## Del acuerdo comercial al primer servicio

5

#### días hábiles

para movilizar los equipos al sitio, una vez se pacten los acuerdos comerciales.

2

#### días adicionales

para iniciar la prestación efectiva del servicio.

Sujeto a que los equipos entregados por el cliente se encuentren en perfecto estado de funcionamiento. Estos tiempos aplican en cualquier región de Colombia y en operaciones fuera del país: la estructura de operación es transportable al sitio del contrato.



## EQUIPO EN CAMPO

# Estructura de personal

La estructura se dimensiona según la ocupación y el número de servicios del campamento, y se ajusta si los usuarios aumentan o disminuyen. Esta es la base de una operación estándar.

| CARGO                                | CATEGORÍA     |
|--------------------------------------|---------------|
| Administrador del proyecto           | STAFF         |
| Coordinador HSEQ (visitas mensuales) | STAFF         |
| Bodeguero                            | STAFF         |
| Chef                                 | CALIFICADO    |
| Cocinero                             | CALIFICADO    |
| Lonchero                             | CALIFICADO    |
| Mesero                               | NO CALIFICADO |
| Lavalloza                            | NO CALIFICADO |
| Auxiliar de camarería                | NO CALIFICADO |
| Auxiliar de lavandería               | NO CALIFICADO |

## Dotación y protección

SICMAR dota a todo su personal de uniformes, elementos de protección personal (EPP) y los utensilios necesarios para cumplir su trabajo, y responde por el pago oportuno de sus obligaciones legales, salarios y proveedores.

## DOTACIÓN DE EQUIPOS

# Listado general para el proyecto

Aportamos los equipos requeridos según las especificaciones del contrato. Este listado es opcional y se ajusta a lo que cada operación necesite.

Dispensadores de jugos y de agua

Hornos microondas

Cafeteras para oficinas

Línea caliente de 5 compartimentos

Sillas de comedor

Dispensador de cereales

Neveras tipo minibar

Licadoras industriales

Equipo Hanna de cloro residual

Televisores de 40 pulgadas



SICMAR Catering Services S.A.S.  
09 · NUESTROS CLIENTES

## NUESTROS CLIENTES

### Instituciones que nos contratan



Los logotipos aquí reproducidos son propiedad de sus respectivas compañías y se muestran únicamente como referencia de experiencia contractual.



INSPECCIÓN HSEQ



SERVICIO EN LÍNEA



## LA EMPRESA

# Ficha técnica

|                     |                                                                                                 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Razón social        | SICMAR Catering Services S.A.S.                                                                 |
| NIT                 | 901.196.716-4                                                                                   |
| Representante legal | Jorge Eliécer Carrillo                                                                          |
| Sede principal      | Calle 34 No 19-15, Barrio 20 de Julio, Yopal, Casanare                                          |
| Operación en campo  | Orocué, Casanare — veredas Claveles, Venturosa y Carrizales                                     |
| Unión temporal      | Cabuyaro, Meta — alianza con empresa de la zona                                                 |
| Cobertura           | Todo el territorio nacional y proyectos internacionales, con movilización al sitio del contrato |
| Teléfonos           | 312 375 9449 · 322 450 3262                                                                     |
| Correo              | gerencia@sicmar.com.co<br>sicmarcatering.gerencia@gmail.com                                     |
| Certificación       | ISO 9001 · ISO 14001 · ISO 45001 · NORSOK S-WA-006                                              |

## Compromisos de cada parte

### SICMAR se compromete a

- Prestar los servicios cumpliendo las normas de calidad, nutrición, HSEQ, salud ocupacional y medio ambiente.
- Aportar los equipos requeridos según las especificaciones del contrato.
- Pagar puntualmente obligaciones legales, salarios del personal y proveedores.
- Dotar al personal de uniformes, EPP y utensilios de trabajo.
- Aplicar encuestas periódicas de satisfacción y ejecutar los planes de acción que resulten.

### El cliente se compromete a

- Notificar cualquier suceso o eventualidad que afecte la prestación del servicio.
- Suministrar contenedores, casetas de campamento y equipos mayores (cuarto frío, congeladores, estufas).
- Poner a disposición el campamento con energía y agua funcionando correctamente.

Documentación legal —cámara de comercio, RUT, cédula del representante legal y manual de BPM— disponible a solicitud por correo electrónico.

### Para cotizar necesitamos

1. Compañía y nombre del proyecto
2. Ubicación geográfica de la operación
3. Número aproximado de personas a atender
4. Duración estimada del contrato
5. Servicios requeridos de las cuatro líneas



Su salud y bienestar, nuestro compromiso.

---

#### SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No 19-15, Barrio 20 de Julio  
Yopal, Casanare, Colombia

#### TELÉFONOS

312 375 9449  
322 450 3262

#### CORREO

gerencia@sicmar.com.co  
sicmarcatering.gerencia@gmail.com

#### COBERTURA

Sede en Yopal, Casanare · Colombia  
y proyectos internacionales

#### EN LÍNEA

[www.sicmar.com.co](http://www.sicmar.com.co)  
[@sicmarcatering](https://www.instagram.com/sicmarcatering)

