SENA CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO							
ESTUDIO DE MERCADO - CUADRO PROMEDIO DE PRECIOS PARA DETERMINAR PRESUPUESTO							
1	Suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagui del Sena Regional Antioquia						
Item	DESCRPCION	UNDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CORPORACIÓN ENLACE ESTATÉGICO EE VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	ENRIPAN VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	SANDRA LOPERA SERVILUNCH¨S VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	PROMEDIO
1.1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	12.000	12.500	16.000	13.500
1.2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón	Unidad	1	15.000	14.500	20.000	16.500
			TOTAL SIN IMPUESTO AL CONSUMO	27.000	27.000	36.000	30.000
			IMPUESTO AL CONSUMO 19%	5.130	5.130	6.840	5.700
			TOTAL CON IMPUESTO AL CONSUMO	32.130	32.130	42.840	35.700

Mes	numero de dias Habilies - L-V	VALOR PROMEDIO (Almuerzo y desayuno)	valor por mes
feb (DESDE 21 FEBRERO)	6	$ 35.700	$ 214.200
marz	22	$ 35.700	$ 785.400
abril	19	$ 35.700	$ 678.300
mayo	21	$ 35.700	$ 749.700
junio	20	$ 35.700	$ 714.000
julio	19	$ 35.700	$ 678.300
agosto	22	$ 35.700	$ 785.400
septiembre	22	$ 35.700	$ 785.400
octubre	20	$ 35.700	$ 714.000
noviembre	20	$ 35.700	$ 714.000
diciembre	21	$ 35.700	$ 749.700
Valor total			$ 7.568.400

CORPORACIÓN ENLACE ESTATÉGICO EE NIT:900.448.293- 1 TELEFONO: 6071402

CLIENTE: Sena Itagüí

EVENTO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERIA

Nº CONTRATO: N/A

CODIGO: N/A

FECHA: 1/17/2022

COTIZACIÓN : 100

Nº	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
1	**Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.**	1	RACION	$ 12.000	$ 12.000	$ 2.280	$ 14.280
2	**Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.**	1	RACION	$ 15.000	$ 15.000	$ 2.850	$ 17.850
			OBSERVACIONES:	$ 27.000	$ 27.000	$ 5.130	$ 32.130
			SUBTOTAL	$ 27.000			
			IVA	$ 5.130			
			TOTAL	$ 32.130			



ANDRES MAURICIO CARDONA TORRES
REPRESENTANTE LEGAL

Enripan
Servicios de alimentación y eventos

Itagu, 17 de enero 2022

COTIZACION

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO QUE SE CONTRATARÁ:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN	1	$12.500
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	RACIÓN	1	$14.500

- El Contratista deberá garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar y que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación, con mínimo 2600 Kilocalorías:

MINUTA PATRÓN

Valor Calórico Total	Mínimo 2600 Kilo/Calórico	Porcentajes
Proteínas	80-210 Gramos	15-30%
Grasa	81-93 Gramos	20-35%
Carbohidratos	357.5-390 Gramos	45-35%
Desayuno	780-910 Kcal	30-35%
Almuerzo	1040-1170 Kcal	40-45%

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces
	Carnes, vísceras, pescado	3 veces
	Queso	3 veces
	Cereales (productos elaborados como arepa, pan, entre otros)	Diario
	Bebida caliente o fría (incluye bebida chocolatada) (Mínimo 266 cc)	Diario
	Fruta	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, vísceras, pescado	Diario
	Leguminosas**	3 veces
	Verduras, hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátanos, Cereales	Diario
	Fruta entera o en jugos (Mínimo 266 cc)	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Postres preparados	Diario

** Leguminosas combinada con otro alimento proteico.

Atentamente,

MARIA ORFIDIA MOLINA CARMONA
Asesora Comercial
Cel 3205545759 y 3118456019 fijo 372 87 41

Medellín, 17 de Enero de 2022

Señores
Centro Tecnológico del Mobiliario
Complejo sur
SENA REGIONAL ANTIOQUIA
Medellín

Referencia**: <u>Pre cotización</u> ANT-CTMA-001-2021**

Apreciados señores:

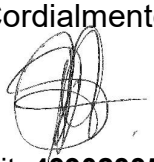
De acuerdo a la solicitud antes mencionada, quiero hacerles llegar mi propuesta de productos y precios para el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Sur

Ítem	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Valor / Unitario	Valor Total
1	Desayuno: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón incluye una (1) harina, queso, liquido, proteína o huevo 1 porción de fruta	Unidad	1	16.000	16.000
2	Almuerzo: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patróncompuesto por sopa 300 ml, proteína 100 grs, arroz 80grs, energético 70 – 80 grs, ensalada 80 grs, arepa 30 grs, dulce 25 grs y jugo de fruta. El menú debe cambiar para no ser repetitivo. se debe presentar con los respectivos platos o cubiertos	Unidad	1	20.000	20.000

	Subtotal	36.000
	Iva 19%	6.840
	total	42.840

Este valor tiene incluido el transporte

Cordialmente,



Nit: **43902335-1**
Calle 104 N69-120
Teléfono: **3008865043 / 444 28 00, ext 43401**
E-mail: **samiloara20@hotmail.com**