Girardot, 04 de septiembre de 2023

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO DE LA TÉCNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL

Asunto: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Respetados señores

Yo, **ANDREA MILENA BONILLA QUESADA**, obrando en nombre propio, manifestó al CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL, que de acuerdo al presente proceso que adelanta la entidad MC-CTDPE-021-2023y cuyo objeto es CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PARA LOS APRENDICES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL Y LA TECNOACADEMIA DEL CENTRO DE LA TECNOLOGÍA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL DE GIRARDOT DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA, Que los productos y servicios ofrecidos cumplen con todas y cada una de las especificaciones exigidas por la entidad, de igual manera, el suministro de Almuerzos objeto del contrato alimentos es acorde con la dieta nutricional de una persona adulta, así como el cumplimiento en lo requerido en los refrigerios.

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN				UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
		Para los 4 días:							
		Desayunos tipo americano							
		Huevos (Fritos – Revueltos).	Proteína.	250 gramos.	310 gramos.		1	X	
		Pan.	Harina.	60 gramos.					
		Bebida caliente (Café en leche – Chocolate).	Bebida	200 ml.	400 ml				
		Jugo.	Bebida.	200 ml					
		Almuerzos							
		Pollo, Carne de res, Carne de cerdo o Pescado.	Proteína.	250 gramos.					
		Frijol rojo, Lentejas o Alverjas.	Legumbres secas.	60 gramos.					

1.1	**ALIMENTACION APRENDICES**	Arroz.	Harina	70 gramos.	500 gramos.	UNIDAD	1	X	
		Papa a la francesa.	Tubérculo .	60 gramos.					
		Ensalada primavera.	Hortalizas o verduras.	60 gramos,					
		Jugo.	Bebida.	400 ml	400 ml				
		Cenas							
		Pollo, Carne de res, Carne de cerdo o Pescado.	Proteína.	250 gramos.	500 gramos.		1	X	
		Verduras salteadas.	Vegetales frescos.	60 gramos.					
		Arroz.	Harina	70 gramos.					
		Papa a la francesa.	Tubérculo .	60 gramos.					
		Ensalada primavera.	Hortalizas o verduras.	60 gramos,					
		Jugo.	Bebida.	400 ml	400 ml				
		Nota: Servidos a la mesa, con servilleta, cubiertos, normas BPM. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 10 aprendices durante 4 día y 3 noches.							
		SANDWICH:							
		Jamón york	Proteína	200 gramos	400 gramos				
		Pan	Harina	100 gramos					
		Cebolla	Vegetales	5 gramos					
		Tomate	Vegetales	5 gramos					
		Lechuga	Vegetales	5 gramos					

<table>
<tr><td>1.2</td><td>REFRIGERIO AM</td><td><table>
<tr><td>Pollo</td><td>Proteína</td><td>55 gramos</td><td></td></tr>
<tr><td>Aderezos</td><td>Salsas</td><td>Porción</td><td></td></tr>
<tr><td>Queso</td><td>Lácteo</td><td>20 gramos</td><td></td></tr>
<tr><td>Bacón (tocineta)</td><td>Proteína</td><td>10 gramos</td><td></td></tr>
<tr><td>Jugo</td><td>Bebida</td><td>400 ml</td><td>400 ml</td></tr>
<tr><td colspan="4">Nota: Empacados individualmente, con servilleta, cubiertos, normas BPM, en bandeja en icopor recubierta de película vinipel. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 10 aprendices durante 4 día y 3 noches</td></tr>
</table></td><td>UNIDAD</td><td>1</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>1.3</td><td>REFRIGERIO PM</td><td><table>
<tr><td colspan="4">HAMBURGUESA</td></tr>
<tr><td>Carne de res</td><td>Proteína</td><td>200 gramos</td><td rowspan="9">400 gramos</td></tr>
<tr><td>Pan</td><td>Harina</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Cebolla</td><td>Vegetales</td><td>5 gramos</td></tr>
<tr><td>Tomate</td><td>Vegetales</td><td>5 gramos</td></tr>
<tr><td>Lechuga</td><td>Vegetales</td><td>5 gramos</td></tr>
<tr><td>Papas a la francesa</td><td>Harina</td><td>55 gramos</td></tr>
<tr><td>Aderezos</td><td>Salsas</td><td>Porción</td></tr>
<tr><td>Queso</td><td>Lácteo</td><td>20 gramos</td></tr>
<tr><td>Bacón (tocineta)</td><td>Proteína</td><td>10 gramos</td></tr>
<tr><td>Jugo</td><td>Bebida</td><td>400 ml</td><td>400 ml</td></tr>
<tr><td colspan="4">Nota: Empacados individualmente, con servilleta, cubiertos, normas BPM, en bandeja en icopor recubierta de película vinipel. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 10 aprendices durante 4 días y 3 noches.</td></tr>
</table></td><td>UNIDAD</td><td>1</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>1.4</td><td>HOSPEDAJE</td><td>Hospedaje en la ciudad de Armenia para 10 Pax acomodación múltiple para 8 Pax. y dos 2 individuales. 6 habitaciones, 4 días, 3 noches.</td><td>UNIDAD</td><td>1</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td colspan="4">Para los 3 días:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Desayunos tipo americano</td></tr>
<tr><td>Huevos (Fritos – Revueltos).</td><td>Proteína.</td><td>250 gramos.</td><td>310</td></tr>
</table></td><td>UNIDAD</td><td>1</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

		Pan.	Harina.	60 gramos.	gramos.	UNIDAD	1	X	
		Bebida caliente (Café en leche – Chocolate).	Bebida	200 ml.	400 ml				
		Jugo.	Bebida.	200 ml					
		Almuerzos							
		Pollo, Carne de res, Carne de cerdo o Pescado.	Proteína.	250 gramos.	500 gramos.	UNIDAD	1	X	
		Frijol rojo, Lentejas o Alverjas.	Legumbre s secas.	60 gramos.					
		Arroz.	Harina	70 gramos.					
2.1	**ALIMENTACION APRENDICES**	Papa a la francesa.	Tubérculo .	60 gramos.					
		Ensalada primavera.	Hortalizas o verduras.	60 gramos,					
		Jugo.	Bebida.	400 ml	400 ml				
		Cenas							
		Pollo, Carne de res, Carne de cerdo o Pescado.	Proteína.	250 gramos.	500 gramos.	UNIDAD	1	X	
		Verduras salteadas.	Vegetales frescos.	60 gramos.					
		Arroz.	Harina	70 gramos.					
		Papa a la francesa.	Tubérculo .	60 gramos.					
		Ensalada primavera.	Hortalizas o verduras.	60 gramos,					
		Jugo.	Bebida.	400 ml	400 ml				
		Nota: Servidos a la mesa, con servilleta, cubiertos, normas BPM. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 16 aprendices durante 3 días y 2 noches.							
		SANDWICH:							

2.2	**REFRIGERIO AM**	Jamón york	Proteína	200 gramos	400 gramos	UNIDAD	1	X		
		Pan	Harina	100 gramos						
		Cebolla	Vegetales	5 gramos						
		Tomate	Vegetales	5 gramos						
		Lechuga	Vegetales	5 gramos						
		Pollo	Proteína	55 gramos						
		Aderezos	Salsas	Porción						
		Queso	Lácteo	20 gramos						
		Bacón (tocineta)	Proteína	10 gramos						
		Jugo	Bebida	400 ml						
		Nota: Empacados individualmente, con servilleta, cubiertos, normas BPM, en bandeja en icopor recubierta de película vinipel. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 16 aprendices durante 3 días y 2 noches.								
2.3	**REFRIGERIO PM**	**HAMBURGUESA**				UNIDAD	1	X		
		Carne de res	Proteína	200 gramos	400 gramos					
		Pan	Harina	100 gramos						
		Cebolla	Vegetales	5 gramos						
		Tomate	Vegetales	5 gramos						
		Lechuga	Vegetales	5 gramos						
		Papas a la francesa	Harina	55 gramos						

		Aderezos	Salsas	Porción				
		Queso	Lácteo	20 gramos				
		Bacón (tocineta)	Proteína	10 gramos				
		Jugo	Bebida	400 ml				
		Nota: Empacados individualmente, con servilleta, cubiertos, normas BPM, en bandeja en icopor recubierta de película vinipel. Se deben implementar los protocolos de bioseguridad. Para 16 aprendices durante 3 días y 2 noches.						
2.4	**HOSPEDAJE**	Hospedaje pendiente a disponibilidad con opciones en la ciudad de Bogotá, Sibaté o Soacha. con acomodación múltiple para 16 aprendices durante 3 días y 2 noches.			UNIDAD	1	X	

Mercado campesino programa SER						
ITEM	**SERVICIO**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Alquiler espacio ferial en el municipio de La Mesa Cundinamarca para el día 8 de septiembre 2023, donde se pueda albergar y organizar la muestra empresarial de los campesinos, campesinas, productores y emprendedores del programa SER, que cuenten con la logística necesaria para la dinámica comercial entre vendedor y cliente, con una capacidad aproximada para recibir a 500 clientes.	Plazoleta, con disponibilidad eléctrica, de agua y servicio de baño	UNIDAD	1	X	

En constancia de lo anterior, se firma este documento a los 04/09/2023.



_____

Firma representante legal del Proponente y de cada uno de los integrantes Nombre: ANDREA MILENA BONILLA QUESADA
Cargo: Representante legal
Documento de Identidad: 39.580.253 de Girardot