La Dorada, Caldas, 04 de marzo de 2024

Asunto: Propuesta de Servicio y productos

Señores:
SENA: Servicio Nacional de Aprendizaje
Centro Pecuario y Agroempresarial SENA

Cordial Saludo,

Me permito presentar ante ustedes la siguiente propuesta, manifestando nuestro gran interés en la ejecución del proyecto y nuestro animo de participar con los mejores productos para asegurar el éxito de mismo.

A continuación, relacionamos las variables por las que se caracteriza:

- Nuestra amplia experiencia, estructura de procesos y calidad, brinda a nuestros clientes tranquilidad y seguridad de nuestros productos y servicios.
- Los proyectos están en manos de un equipo completo e integral con profesionales en las labores desempañadas.
- Brindamos productos 100% fresco y de la más alta calidad

Consideraciones

El tiempo de entrega es a convenir.

ÍTEM	PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA (GRAMO, MILILITROS)
1	SOPA O CREMA (ALIMENTO ENERGÉTICO)	HASTA AGOTAR PRESUPUESTO OFICIAL O VENCIMIENTO DEL CONTRATO	250 ml
	POLLO, RES, CERDO O PESCADO (ALIMENTO PROTEÍNICO) EL PESO DEBE SER DESPUES DE COCIDO		150 gr
	ARROZ DE DIFERENTES PRESENTACIONES Y DE BUENA CALIDAD.		150 gr
	LEGUMINOSAS O VERDURA (FRIJOL, GARBANZO, LENTEJA, ARVEJA)		100 gr
	HARINA COCIDA (PAPA, YUCA O PLÁTANO)		100 gr
	ENSALADAS, HORTALIZAS O FRUTAS		100 gr

	JUGO O LIMONADA (NATURAL CON O SIN LECHE) CON BUENA CONCENTRACIÓN DE FRUTA		250 ml
	SE DEBE CAMBIAR DIARIAMENTE LOS POSTRES O ESPONJADOS (ALMIBARADAS, GELATINA) NO HARINAS.		100 gr

Nosotros suministramos los almuerzos hasta agotar el presupuesto oficial o cumplimiento del plazo de ejecución del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE SE CUMPLIRAN:

1.Verificamos que los todos los alimentos queden totalmente cocidos.

2.Las materias primas e insumos alimenticios, utilizados como componentes de los platos preparados y servidos, cumplen con la normatividad colombiana vigente.

3.Cumplimos con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.

4.El suministro diario de los almuerzos es (de lunes a viernes, a excepción de los días festivos) en un horario de 12:00 m. a 12:30 m, durante el plazo de la ejecución del Contrato, en un establecimiento ubicado a máximo 3 km de distancia del centro pecuario y agroempresarial.

5.Nosotros asumimos los gastos, impuestos y demás gastos para cumplir con las obligaciones, especificaciones y objeto contractual.

6. Realizamos una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

7. Se presenta mensualmente y con un mes de anterioridad por medio electrónico al supervisor del contrato, un ciclo de menú variado el cual será aprobado por el supervisor del contrato.

El menú diario es 100% impecable en su presentación y métodos de preparación, cumpliendo además con características organolépticas de textura, consistencia, color, sabor, olor y temperatura.

Cada almuerza tendrá un valor de $ 35.000

Nota: La propuesta es válida por 15 días

MYRIAM ROJAS URIBE
C.C 30346511
CALLE 44 #1AE 38 URBANIZACIÓN EL REPOSO
CEL: 310 3587771