FUNDACIÓN
CONSERVACIÓN VIDA Y MEDIO AMBIENTE
NIT. 900223970-1

Armenia Quindío, 05 de abril de 2024

Señores
SENA CONSTRUCCION E INDUSTRIA

Asunto: Cotización Suministro de alimentos

Comedidamente me permito enviar cotización solicitada por ustedes

ITEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNIDAD
1	Almuerzo completo para aprendices del Centro de Centro Para el Desarrollo Tecnológico de la Construcción y la Industria; para lo cual, se establece que será entregado al aprendiz de la siguiente manera: Para suministrar los almuerzos en el bloque de industria ubicado en la Cra. 6 #42 Norte-02 en el Centro Agroindustrial debe ser en el horario comprendido entre las 11:45 a.m. a 1:30 p.m. en la cafetería del SENA, será servido en menaje de losa o en portacomida cerrado retornable. Para suministrar los almuerzos del bloque de Construcción ubicado en Cra. 6 #47 Norte-15, Armenia, Salento, se debe tener en cuanto el horario comprendido entre las 11:45 a.m. a 1:30 p.m. será servido en	UNIDAD	1	$16.000

Calle 19 # 15 – 42 ofi. 401 – Armenia
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com

	menaje de losa o en portacomida cerrado retornable. Dichos alimentos deberán entregarse en Recipientes independiente así: sopa, seco y postre. Jugo en vaso desechable. NOTA: El almuerzo debe estar acompañado de cubiertos y servilleta. Se establecen los siguientes menús (el peso de los alimentos es después de su cocción), los cuales deben contener los siguientes alimentos: Menú 1: Almuerzo: Porción de sopa de verduras (10 oz); una porción de 100 gr de carne asada (res, cerdo o pollo); una porción de arroz con fideos (100 gr). Principio: Frijoles, garbanzos verduras calientes (100 gr.), Acompañamiento: Tajada de plátano maduro 40gr. Ensalada criolla (Lechuga, tomate y zanahoria 70 gr.) Postre: Arroz con leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada) Menú 2:			

	Almuerzo: Porción de sopa de pasta (10 oz), una porción de 100 gr. de carne de pollo (muslo o contramuslo), cerdo asado o pescado; una porción de arroz blanco (100 gr.). Principio: Frijoles, lentejas o zanahoria Vicky (salteada en leche y mantequilla 70 gr). Acompañamiento: Yuca frita (40 gr.). Ensalada roja (remolacha, zanahoria, lechuga batavia (70 gr.). Postre: Dulce de guayaba o bocadillo (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos de fruta naturales, preparados con agua filtrada y alcalinizada). Menú 3: Almuerzo: Porción de crema de ahuyama (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res sudada, carne de cerdo asada o pollo; una porción de arroz verde (100 gr.). Principio: Frijoles, blanquillos o acelgas guisadas (100 gr.). Acompañamiento: Papa criolla al vapor (40 gr.). Ensalada dulce (Piña, repollo y zanahoria 70 gr.). Postre: Panelita de leche (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). Menú 4: Almuerzo: Porción de sopa de plátano (10 oz); una porción de 100 gr de carne de res en bistec, carne de cerdo asada o pescado; una porción de arroz con zanahoria (100			

	gr). Principio: Frijoles, pasta fría con atún o verduras salteadas (pimentón, cebolla y zanahoria) (100 gr.). Acompañamiento: Patacón o papa salada (40 gr.). Ensalada de Frutas: Melón, banano, papaya, sandia (70 gr.). Postre: Dulce de mora (40 gr.). Jugo: Vaso de 7 oz. (Dos opciones de jugos naturales, preparados con agua filtrada). Menú 5: Almuerzo: Porción de sopa de ajiaquito (10 oz); una porción de 100 gr de carne de cerdo asada, albóndigas o pollo a la plancha; una porción de arroz con ajonjolí (100 gr.). Principio: Frijoles, torta de espinacas o lentejas (100 gr.). Acompañamiento: Papa en crema de leche (40 gr.). Ensalada fresca: Lechuga, pepino, apio y zanahoria (70 gr.). Postre: Bocadillo veleño (30 gr.). Mazamorra (7 oz.) o jugo de frutas naturales (Dos opciones 7 oz.) Menú 6 Almuerzo: ARROZ MIXTO 100 gramos arroz, 10 gr cerdo,10 gramos pollo,10 gramos de res o chorizo y 50 gr verdura, cebolla , arveja ,zanahoria y maíz. Acompañado de coca cola de 250 ml.			
2	Complemento Alimenticio compuesto por alguno de los siguientes menú:	UNIDAD	1	$7.500

	Para suministrar los refrigerios en el bloque de industria ubicado en la Cra. 6 #42 Norte-02 en el Centro Agroindustrial debe ser en el horario comprendido entre las 6:00 p.m. a 7:00 p.m. en la cafetería del SENA Para suministrar los refrigerios del bloque de Construcción ubicado en Cra. 6 #47 Norte-15, Armenia, Salento,se debe tener en cuanto el horariocomprendido entre las Para suministrar los almuerzos en el bloquede industria ubicado en la Cra. 6 #42 Norte-02 en el Centro Agroindustrial debe ser en el horario comprendido entre las 6:00 p.m. a 7:00 p.m. en la cafetería del SENA **Menú 1** Complemento Alimenticio compuesto por vaso de avena, de 7 oz y pastel depollo en hojaldre (40 gramos). **Menú 2** Complemento Alimenticio vaso de jugo natural de 7 oz , Sándwich de pollo (150 gramos). **Menú 3** Complemento Alimenticio compuesto por vaso de milo de 7 oz, con dos			

	empanadas de pollo o carne (40 gramos cada una). **Menú 4** Complemento Alimenticio compuesto por vaso de café con leche de 7 oz, dos pandebonos o pandequesos (40 gramos cada uno). **Menú 5:** Sándwich de 115 gramos conformado por pan tajado, locha de queso y jamón, acompañado de jugo natural o milo por 7 oz. **Menú 6:**Croissants de 65 a 80 gramos acompañado de café con leche o chocolate vaso desechable de 7 onzas con su respectiva tapa. **Menú 7:**Dedo de arequipe o bocadillo de tamaño mediano, acompañado de café o vaso de chocolate desechable de 7 onzas con su respectiva tapa.			
3	Refrigerio: Pastel de pollo en hojaldre (50 - 60 gramos) y Gaseosa mini acompañado de servilleta. Servido de manera individual.	UNIDAD	1	$7.000
4	Refrigerio: Dos empanadas de pollo o carne (40 gramos cada una) y Jugo en	UNIDAD	1	$7.000

	caja acompañado de servilleta. Servido de manera individual.			
5	Refrigerio: Perro caliente (150 gramos) acompañado de pan, salchicha, queso, ripio de papa y salsas con su respectivo jugo en caja. Acompañado de servilleta. Servido de manera individual.	UNIDAD	1	$10.000
6	Refrigerio: Sándwich de pollo (150 gramos) y Jugo en caja acompañado de servilleta. Servido de manera individual.	UNIDAD	1	$10.000
7	Plato para actividades de bienestar comprendido de: frijoles, arroz, tajada, arepa, chicharrón o chorizo, huevo, jugo o gaseosa.	UNIDAD	1	$15.000
8	Refrigerio: Plato de hamburguesa con carne de 100g, pan, vegetales como lechuga, queso, ripio y salsa en sobre. Acompañado de paquete de papas de 115 gramos y coca cola de 250 ml.	UNIDAD	1	$15.000
9	Sándwich cubano de entre 20 y 25 centímetros comprendido de jamón, jamonada, jamón de cordero, queso mozzarella y salsa de ajo envuelto en papel ecológico especial para empacar alimentos. Acompañado de paquete depapas de 115 gramos y coca cola de 250 ml. Este refrigerio debe ir, cada uno en bolsa de aluminio para alimentos acompañado de servilleta.	UNIDAD	1	$15.000

10	Porción de natilla y 1 buñuelo empacado de manera individualpara cada aprendiz. Caja de lechona Personal con contenido aproximado de 380 gr a 400 gr (producto cocinado). Debe incluir arepa, servilleta y cubiertos acompañado de gaseosa coca cola de 250 ml.	UNIDAD	1	$26.000
11	Torta esponjosa de harina de trigo y de maíz elaborada con mantequilla y azúcar de aproximadamente 100 a 150 gramos. De textura suave y grasosa. Y en su perfilde sabor suele tener esencia se almendras, vainilla o anís. Empacada de manera individual.	UNIDAD	1	$5.000
12	Botella de agua no retornable por 600 ml	UNIDAD	1	$3.000

CLAUDIA LILIANA GUZMAN ARANGO
Representante Legal