CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO

SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN N°003-2024

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Centro Tecnológico del Mobiliario del SENA Regional Antioquia, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los proveedores interesados en participar con sus pre cotizaciones dentro del estudio previo de mercado que la Entidad debe adelantar para la apertura de un proceso contractual, que tiene por objeto: "**5_9205_48 Contratar el suministro de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagui del Sena Regional Antioquia."**

Las pre-cotizaciones solicitadas, servirán de base para la elaboración de los Estudios Previos y por lo tanto no constituyen en sí mismas una oferta final y consecuentemente no obliga a ninguna de las partes.

1. **Contacto:** Se solicita registrar sus pre-cotizaciones a través de la plataforma Secop II, o en cualquiera de los siguientes medios:

Correo electrónico:	jjagudelor@sena.edu.co
Dirección radicación correspondencia:	SENA – Centro Tecnológico del Mobiliario. Calle 63 No.58B – 03, Barrio Calatrava – Itagüí, Antioquia. Secretaría del Centro Tecnológico del Mobiliario, piso 3.

Si usted lo considera, puede enviar su cotización digitalizada por medio de correo electrónico mediante un formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

2. **Fecha Límite de recepción:** Las pre-cotizaciones deberán presentarse **antes de las 5:30 p.m. del 4 de marzo de 2024.**

3. **Instrucciones:** Los interesados en participar deben pre cotizar los bienes y/o servicios descritos en este documento, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y el formato indicado, registrando las cantidades requeridas y los valores de cada ítem; así mismo se deberá utilizar el membrete de la empresa, con los datos de contacto y debidamente firmado.

   Ver el numeral 5 de este documento, donde se encuentra el modelo en el cual se debe presentar la pre-cotización.

4. **Generalidades a tener en cuenta:** La pre-cotización deberá indicar los siguientes datos:
   - Razón Social
   - NIT
   - Dirección
   - Indicativo y teléfono
   - Correo electrónico

5. **Bienes y/o servicios a pre-cotizar y sus especificaciones técnicas:** Los requerimientos técnicos de los bienes y/o servicios solicitados, los cuales deben ser incluidos en la pre-cotización, son los siguientes:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD
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
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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SERVICIO:

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.

- En caso de que el sitio de elaboración de los alimentos se encuentre a menos de 200 metros de las instalaciones del Complejo Sur, se podrán realizar cambios en la alimentación de manera esporádica por parte de los trabajadores oficiales. Dicho cambio se realizará con productos que expenda el contratista, al precio de venta y que corresponda exactamente al 100% de la ración de desayuno o almuerzo establecida en contrato, buscando con esto el equilibrio contractual.
- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando a la propuesta la fotocopia de la cédula de ciudadanía, la respectiva tarjeta profesional y la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.
- Los menús serán evaluados periódicamente, en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al contratista o contratar la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
- Los horarios previstos en los que el contratista deberá suministrar los alimentos son los siguientes, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones, las cuales serán comunicadas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, con mínimo 8 días calendario de antelación:

De lunes a viernes:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.

Sábado:
Desayuno: De 07:00 a.m. a 8:30 a.m.
Almuerzo: De 11:30 a.m. a 1:30 p.m.

- El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones, las cuales se deberán servir con calidad y cantidad suficiente.
- La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.

- En el caso de que el contratista deba transportar los alimentos, estos deberán ser empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. El empaque debe ser diferente a icopor.

Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será de nueve (9) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio y sin exceder el 30 de diciembre de 2024.

Forma de Pago: El valor del contrato se pagará al contratista mediante pagos parciales, de conformidad con el servicio efectivamente prestado y una vez sea recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura con todos los documentos soporte, certificación a entera satisfacción por el Supervisor del contrato y una vez cumplimientos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

Además, el contratista debe anexar la certificación de pago de los aportes parafiscales, seguridad social (esto en cumplimiento de las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003) y contratación de aprendices y de igual manera el certificado de paz y salvo emitido por la oficina de Relaciones Corporativas del SENA Regional Antioquia. El desembolso estará sujeto a la disponibilidad de PAC.

NIT:
Dirección:
Indicativo y Teléfono:
Indicativo y Fax:
Correo Electrónico:

NOTA: Al momento de presentar la pre-cotización, tenga en cuenta los gastos en que incurra por suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución de garantías, transporte, etc.

Ante cualquier inquietud técnica puede realizar mediante la opción Mensaje del proceso en la plataforma SECOP II o electrónico jjagudelor@sena.edu.co

Itagüí, 27 de febrero de 2024

Firmado digitalmente por CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Fecha: 2024.02.27 15:24:30 -05'00'

CARLOS FREYMAN QUINTERO GONZALEZ
Subdirector (E)
Centro Tecnológico del Mobiliario

Elaboró: John Agudelo – Apoyo Gestión Contractual.

SUMINISTRO PROVECOL

Tu mejor solución

NIT. 1007348890-1

Medellín, 15 de enero de 2024

Señores:

SENA
Itagui.

Envío precotización para el suministro de Servicio de alimentación y servicio de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo sur de Itagui del SENA Regional Antioquia, de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas

Descripción de los bienes o servicios: A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IMPUESTO	IVA (%) Cuando aplica)
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	$20.000	
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	$28.000	

- 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.

Almuerzo por persona $28.000
Desayuno por persona $20.000



VALENTINA GIRALDO.
1007348890-1

Itagüí, 16 de enero del 2023

PRECOTIZACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION

Cordial saludo

Anexo precotización solicitada para prestar el servicio de alimentación a los trabajadores oficiales del COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA

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.

Descripción de los bienes o servicios: A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IMPUESTO	IVA (%) Cuando aplica)
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	**$18.000**	
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	**$25.000**	

- 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.

Almuerzo por persona $25.000

Desayuno por persona $18.000

JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA

80769283

Ambrosia Empresarial S.A.S.
Servicio de Catering - Alimentos para sus Eventos

Medellín 24 enero del 2024

Señores:
Sena

Envío cotización solicitada, para el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales del Complejo sur de Itagui para la vigencia 2024

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR CON EL PORCENTAJE DEL 85%	IMPUESTO 8%	VALOR 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.	Unidad	1	$14.000	$1.120	$15.120
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	$17.000	$1.360	$18.360
					TOTAL	$33.480

Quedamos atentos

Saludos,
Ambrosia EmpresarialJohana
Cortés 3104259060

Cra 80 N 44 B- 135 Sector de La América
Medellín – Antioquia – Colombia
Celular - WhatsApp 302 8526996
ambrosiaempresarialsas@gmail.com

Lilia Paola Peña Dangond

De: Juan Rutelio Pérez Cardona
Enviado el: miércoles, 24 de enero de 2024 3:37 p. m.
Para: Lilia Paola Peña Dangond
Asunto: RV: Precotización de servicios de alimentación
Datos adjuntos: COTIZACION SENA (1).pdf

Lili ate comparto cotización de ambrosia

De: Administración Ambrosía Empresarial <administracion@ambrosiaempresarial.com>
Enviado el: miércoles, 24 de enero de 2024 14:18
Para: Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>
Asunto: Re: Precotización de servicios de alimentación

> No suele recibir correos electrónicos de administracion@ambrosiaempresarial.com. Por qué esto es importante

Buenas tardes Sr juan

Envío propuesta ajustada, que pena es que quedó trocado los valores

Quedo atenta

saludos

El mar, 23 ene 2024 a la(s) 3:54 p.m., Juan Rutelio Pérez Cardona (jperez@sena.edu.co) escribió:

> Cordial saludo:
>
> revisando la información de la precotización encontramos que el valor del desayuno es mayor que la del almuerzo, solicito nuevamente su colaboración para hacer esta corrección de los valores y me envíe nuevamente la precotización
>
> le agradezco de antemano su apoyo
>
> Feliz Tarde

De: Administración Ambrosía Empresarial <administracion@ambrosiaempresarial.com>
Enviado el: miércoles, 17 de enero de 2024 13:32
Para: Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>
CC: Deisy Johana Piedrahita Berrío <gerencia@ambrosiaempresarial.com>
Asunto: Re: Precotización de servicios de alimentación

Buenas tardes

Envio cotizacion en membrete

saludos

El mié, 17 ene 2024 a la(s) 1:05 p.m., Juan Rutelio Pérez Cardona (jperez@sena.edu.co) escribió:

> Buenas tardes
>
> Les agradezco la diligencia en el envio de la precotización de alimentación, pero para iniciar el proceso se requiere que esta cotización este en formato con membrete de la empresa
>
> Les agradecería si es posible el envio de la cotización con etas condiciones
>
> Cordialmente
>
> ---
>
> **De:** Administración Ambrosía Empresarial <administracion@ambrosiaempresarial.com>
> **Enviado el:** martes, 16 de enero de 2024 12:44
> **Para:** Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>
> **CC:** Deisy Johana Piedrahita Berrío <gerencia@ambrosiaempresarial.com>
> **Asunto:** Re: Precotización de servicios de alimentación
>
> > No suele recibir correos electrónicos de administracion@ambrosiaempresarial.com. Por qué esto es importante
>
> Buenas tardes Sr Juan

Envío propuesta solicitada

Quedo atenta a revisión

Saludos

Ambrosia Empresarial

3028526996

---------- Forwarded message ---------
De: **Juan Rutelio Pérez Cardona** <jperez@sena.edu.co>
Date: vie, 12 ene 2024 a las 15:20
Subject: Precotización de servicios de alimentación
To: ambrosiaempresarialsas@gmail.com <ambrosiaempresarialsas@gmail.com>
Cc: ambrosiaproduccion@gmail.com <ambrosiaproduccion@gmail.com>

Cordial saludo:

De la manera más atenta solicito su valiosa colaboración para que nos pre cotice el servicio de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo sur de Itagui para la vigencia 2024

Especificaciones Técnicas Exigidas

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD
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
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.	RACION

Siguiendo los parámetros establecidos en la Convención Colectiva de Trabajadores Oficiales, el SENA asumirá el 85% del Valor Final de la ración alimenticia y el Trabajador Oficial deberá aportar un 15%; bajo esta premisa, el oferente deberá ofertar en cada ítem el 85% del valor de la ración, que será el valor tenido en cuenta para la evaluación y el cual será pagado por el SENA.

Minuta Patrón

El Contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 Kilocalorías.

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%

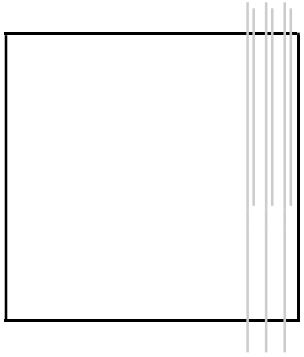
Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	2 veces

	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.

Les agradezco de antemano su apoyo

Cordialmente



Juan Rutelio Pérez Cardona
Centro de Diseño y Manufactura de Cuero - Técnico G02
jperez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:43193
Calle 63 # 58B-03 Itag - Calatrava

				1	2	3
Item	DESCRPCION	UNDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	AMBROSÍA EMPRESARIAL	SUMINISTROS PROVECOL	SUMINISTROS Y REFRIGERIOS INSTUCOL
				VALOR UNIDAD con impuesto al consumo	VALOR UNIDAD	VALOR UNIDAD
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	17.388	20.000	18.000
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	21.114	28.000	25.000
			TOTAL	38.502	48.000	43.000

Se ajustan los valores de las cotizaciones de Ambrosia en un 15% más que corresponde a la forma como esta especificado en el proceso de que el trabajador reconoce un 15% y el SENa un 85% en la alimnetación, por lo que Ambrosia cotizó con el 15% menos alineado a las especificaciones de la solñicitud de cotización, pero realmente se dbe cotizar por el valor total de lo que puede valer cada desayuno y cada almuerzo sin cálculo alguno.