VILLAVICENCIO, META -FEBRERO DE 2025

PROPUESTA ECONOMICA

OBJETO: "Prestar El Servicio De Preparación Y Suministro De Raciones Alimentarias Diarias Para Los Aprendices Y Trabajadores Oficiales De Las Sedes Los Naranjos (Granada) Y El Hachón (Villavicencio) Del Centro Agroindustrial Del Meta Atendiendo Lo Establecido En El Plan De Bienestar Aprendices Y La Convención Colectiva De Trabajo Entre El Sena Y Sintrasena"

DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O SERVICIO				VALOR OFERTADO
ITEM	**SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO**	**UNIDAD**	**CANT. RACIONES**	**VALOR UNITARIO**
1	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos) **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	600	$ 15.700,00
2	Almuerzo para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	600	$ 16.450,00
3	Almuerzo para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2. Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	200	$ 13.200,00
4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne a la llanera en presentación no inferior a 220 gramos, acompañada de papa, plátano maduro, yuca y guacamole. Bebida gaseosa de marca reconocida en presentación botella no retornable no inferior a 300 ml.	RACIÓN	100	$ 31.300,00
5	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	600	$ 13.400,00
TOTAL, RACIONES APRENDICES SEDE HACHÓN			**2.100**	
	SEDE LOS NARANJOS - GRANADA	**UNIDAD**	**CANT. RACIONES**	
1	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7. P**orción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	550	$ 15.700,00
2	Almuerzo para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2. Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	550	$ 16.450,00
3	Almuerzo para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2. Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	300	$ 13.200,00
4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne a la llanera en presentación no inferior a 220 gramos, acompañada de papa, plátano maduro, yuca y guacamole. Bebida gaseosa de marca reconocida en presentación botella no retornable no inferior a 300 ml.	RACIÓN	100	$ 31.300,00

5	**Cena para los aprendices, minuta que contenga mínimo:** 1. Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos 2. Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos 3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos 4. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural 5. Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	550	$	13.400,00
TOTAL RACIONES APRENDICES SEDE LOS NARANJOS AL 100%			**2.050**		
REFRIGERIOS PARA APRENDICES		**UNIDAD**	**CANT. REFRIGERIOS**		
1	Pastel Hojaldrado (Gloria arequipe, queso, Hawaiano) 120gr+ gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	400	$	9.700,00
2	Torta de chocolate, cubierta con crema de chocolate, decorada con hojuelas de chocolate, fresas naturales y logo SENA, para 100 personas	UNIDAD	2	$	290.000,00
3	Bizcochuelo en masa blanca, mojado en jarabe de tres leches cubierta en crema de leche, decorada con el logo SENA, para 100 personas	UNIDAD	2	$	365.000,00
4	Ponque blanco de vainilla con relleno de arequipe, mojado con jarabe de vainilla decorada con el logo SENA, para 100 personas	UNIDAD	1	$	300.000,00
5	Hamburguesa con pan Ajonjolí de 8cm + Lechuga y Tomate + Tocineta 30gr+ queso mozzarella 30gr+carne 100gr de res+ Bebida Gaseosa de 400ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente.	UNIDAD	800	$	13.900,00
6	Sándwich cubano (jamón, salami, queso, lechuga, tomate y salsa tártara) de 180 GR +Gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	UNIDAD	500	$	14.100,00
7	Refrigerio Navideño (Buñuelo 70gr, porción natilla 120), + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1000	$	13.150,00
8	Ancheta Navideña (Galletas surtidas de 273 gr. Presentación cofre) + Botella de bebida con sabor a uva por 750 mL., sin alcohol)	UNIDAD	1000	$	50.700,00
9	Arepa rellena de queso doble crema + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	600	$	10.800,00
ITEM	**SEDE EL HACHÓN TRABAJADORES OFICIALES- VILLAVICENCIO**	**UNIDAD**	**CANT. DE RACIONES**		
1	**Desayuno** para trabajadores oficiales, minuta que contenga mínimo: 1. Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos 2. Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos) 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos 4. Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos 5. Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos 6. Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos 7. Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	400	$	13.950,00
2	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2. Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	400	$	13.950,00
TOTAL, RACIONES TRABAJADORES OFICIALES SEDE HACHÓN					
ITEM	**SEDE LOS NARANJOS TRABAJADORES OFICIALES- GRANADA**	**UNIDAD**	**CANT. DE RACIONES**		
1	**Desayuno** para trabajadores oficiales, minuta que contenga mínimo: 1. Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos 2. Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos) 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos 4. Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos 5. Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos 6. Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos 7. Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	RACIÓN	450	$	13.850,00
2	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos 2. Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos, la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	RACIÓN	450	$	13.850,00
TOTAL RACIONES TRABAJADORES OFICIALES SEDE HACHÓN					
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O SERVICIO					

ITEM	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO	UNIDAD	CANT. BOTELLONES	
1	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **4 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	BOTELLONES	**60**	$ 14.470,00
ITEM	**SEDE LOS NARANJOS- GRANADA**	**UNIDAD**	**CANT. BOTELLONES**	
1	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **4 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	BOTELLONES	**60**	$ 14.470,00

Holner José Duarte Hinojosa
Representante legal
C.C. No. 84.104.262
Proponente: Universo Jireh Meta S.A.S.
NIT.: 900.856.503-1