Febrero 21 – 2025

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA - CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA.

Mosquera (Cundinamarca).

Envió a ustedes lo solicitado.

Actividad	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total
Convivencia con coach especializado en habilidades blandas	1. Ochenta (80) pases de ingreso, (El lugar será aprobado por el comité para lo cual el proveedor deberá presentar mínimo tres opciones), Ubicado en una región con clima cálido, deberá contar con espacios para reuniones , charlas y conferencias que incluyan todos los elementos necesarios para tal fin (aire acondicionado, sistemas de proyección y sonido de medios audiovisuales), recorridos naturales que permitan apreciar la biodiversidad del ecosistema. (Zoológico, acuario), atracciones acuáticas (piscinas, toboganes), mecánicas, de reto o habilidades. Incluye la boletería correspondiente al ingreso y/o pasadía completa de el lugar elegido, incluido almuerzo que cumpla con la siguiente descripción: Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Plátano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no	8	Convivencia	$ 22.396.250	$ 179.170.000

	congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g				
	2. Conferencia en formación en habilidades blandas con coaching especializado en alguna de las habilidades a continuación descritas: liderazgo, inteligencia emocional, creatividad, innovación, resiliencia, resolución de conflictos, comunicación asertiva, trabajo en equipo, y adaptación al cambio (el Entrenador deberá ser aprobado por el comité, deberá contar con curriculum verificable con reconocimiento nacional y/o internacional orientado en los temas relacionados, con mínimo 3 años de experiencia certificada en la orientación de este tipo talleres, charlas y/o conferencias. Duración de la actividad 2:00 horas deberá incluir - Material lúdico - pedagógico, sonido, video proyección y demás requeridos para el desarrollo de la conferencia.				
	3. Ochenta (80) servicios de Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.				
	4. Dos (2) buses para el transporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben				

	contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.				
Ceremonia de reconocimiento a la excelencia para 150 personas	1. Lugar: Club social ubicado en Mosquera Cundinamarca por cercanía al centro de formación, con capacidad para 150 personas, se deberá presentar dos opciones diferentes, los lugares serán aprobados por el comité de evaluación, dirigido los aprendices que se han destacado por su proceso de formación, talentos en ámbitos académicos, sociales, culturales, artísticos deportivos del Centro. 2. Ciento cincuenta (150) servicios de Alimentación tipo Buffet: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa en menaje de loza, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Entrada: Cebiche 1 coctel 250 ml. Plato principal: 2 carnes calientes 150 g c/u, arroz 80 g ensalada del huerto 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 coctel 250 ml. Plato principal: Lomo saltado 150 g en salsa de vino tinto, Mignones de pollo 150 g, albardados rellenos con espinaca y queso 100 g, Molde de papa gratinado 80 g, Vegetales	1	Ceremonia de reconocimiento a la excelencia	$ 39.465.780	$ 39.465.780

	salteados 60 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 a 400 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 3 Entrada: Ensalada Princesa (Espinacas, fresas, mango en salsa miel mostaza) 1 coctel 250 ml. Plato principal: Filet mingón 150 g, Cordon Bleu 150 g, pure de papa 80 g, Vegetales salteados 80 g Bebida fría por 2 (Te o gaseosa de 350 ml de marca reconocida servida en vaso de vidrio). Postres Flan Caramelo o Mousse de fresa Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada).				
	3. Ciento cincuenta (150) servicios de Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella				
	4. Un Dj profesional (1,5 horas) incluye show y hora loca (incluye accesorios), con de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras. La aprobación del dj la realizara el comité de evaluación y animador				
	5. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 6 canales para coneccion de tres microfonos inalambricos para voz y entradas RCA para Dj. 2 monitores, Microfonearía, cableado y soportes según requerimientos. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.				
	6. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3				

	mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios. 7. Decoración del lugar alusiva al evento, iluminacion, mantelería, centros de mesa, pasacalles, pendones.... 8. Ciento cincuenta (150) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento. 9. Ciento cincuenta (150) Diplomas full color en opalina alto gramaje alusivo al reconocimento entregado				
Jornada Recreodeportiva "Finales torneos internos"	1. Lugar: intalaciones en clima cálido con escenarios deportivos simultaneos y piscinas para realizar las finales de los torneos de las diferentes disciplinas deportivas del centro de formacion. El espacio debe contar con canchas de baloncesto, cancha de voleibol, mesas de ping pong, canchas de futbol, salon multiple, un con un aforo minimo de 100 personas 2. Ochenta (80) servicios de Alimentación Desayuno: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Bebida caliente Chocolate en agua/leche) servida en pocillo de 10 onzas. Tamal especial 450 g. Con porción de pollo, cerdo y huevo cocido. 2 arepas de maíz peto Porción de queso 40 g.	1	Jornada Recreodeportiva	$ 26.748.236	$ 26.748.236

	3. Ochenta (80) servicios de Alimentación Almuerzo: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Pollo asado o frito: medio pollo asado, al horno, broasted o frito de 400 a 450 g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g y Platano frito o al horno 100 a 150 g. Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). OPCIÓN 2 Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). Hamburguesa: Proteína de res o pollo o mixta porción de 150 a 300 g, Pan tipo hamburguesa 80 a 100g, queso mozarela 20g, lechuga 10g, tomate 20g, cebolla 10g, salsas 10g. Acompañamiento: Papa frita o salada 100 a 150 g				

	4. Ochenta (80) servicios de Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual) paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes OPCIÓN 3 Bebida fría:Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta (Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento)				
	5. Ochenta (80) servicios de Hidratación: Agua potable tratada de no menos de 500 ml en botella				
	6. Ochenta (80) polizas de accidentes personales para cada participante de la				

	actividad.				
	7. Dos (2) buses paraTransporte: buses con capacidad de cuarenta personas 40 personas, que realicen un recorrido (ida y regreso) desde el SENA CBA Mosquera, sus subsedes o municipios de incidencia hasta el Lugar del evento, y viceversa según cronograma y paradas aprobadas por el equipo supervisor del contrato. El vehículo y empresa deben contar con revisión técnico mecánica vigente, baño, Radio, TV. DVD, aire acondicionado, sillas reclinables dispositivo de control de velocidad, cumplir y tener al día todos los requerimientos de ley, como seguro obligatorio contractual y extracontractual. Garantizar que el personal que prestara los servicios se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria. Cumplir con las normas expedidas por el del Ministerio de Transporte.				
	8. Ochenta (80) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.				
	9. Diez (10) Árbitros dos por cada una de las diferentes disciplinas deportivas durante la actividad: Futbol, Futbol sala. Baloncesto, Voleiball, Tennis de mesa				
Festival intercultural de disfraces	1. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 2000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.	1	Festival intercultural de disfraces	$ 44.954.450	$ 44.954.450
	2. Equipo de iluminación: Consola de iluminación: 8 cabezas móviles, 12 par led 64 dmx, máquina de humo o niebla con descarga, Pantalla retro iluminada por led LED de Pitch 3,5mm con alta resolución módulo de 2 x 3 mts., incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.				
	3. Planta eléctrica móvil mediana, que soporte los equipos de iluminación, sonido ylos demas elementos electronicos y de computo del				

	evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.				
	4. Stand comedy, presentacion de un personaje cuentrero comico reconocido con duracion de 1 hora				
	5. Cuatro cientos cincuenta (450) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad que cumpla con la siguiente descripción: Cada servicio está compuesto por: - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de óptima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto."				
	6. Decoración del lugar alusiva al evento, pasacalles, pendones, letras con iluminacion....				
	7. Cuatro cientos cincuenta (450) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.				
	8. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: dos (2) carpas de almenos 4x4 de facil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.				

Festival Cultural de las artes	1. Cuatro cientos cincuenta (450) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad que cumpla con la siguiente descripción: Cada servicio está compuesto por: - Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). - Lechona (de óptima calidad de 400 g por porción, elaborada con carnes de pierna de cerdo, arroz, arvejas y demás condimentos y aderezos naturales) Acompañamiento: arepa de maíz peto."	1	Festival Cultural de las artes	$ 17.965.800	$ 17.965.800
	2. Cuatro cientos cincuenta (450) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.				
	3. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: dos (2) carpas de almenos 4x4 de facil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.				
Festival Cultural Feria de las colonias dia del aprendiz	1. Tarima para eventos: Tarima de 12 por 6 mts, que incluya Backstage alusivo al CBA y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	1	Festival Cultural Feria de las colonias dia del aprendiz	$ 46.834.300	$ 46.834.300
	2. Planta eléctrica móvil mediana, que soporte los equipos de iluminación, sonido ylos demas elementos electronicos y de computo del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.				
	3. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para				

	percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.				
	4. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya y animador				
	5. Seis cientos (600) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Descripción: Cada servicio esta compuesto por -Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.				
	6. Seis cientas (600) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.				
	7. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: dos (2) carpas de almenos 4x4 de facil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.				
integracion e interiorizacion de habilidades blandas de cierre de	1. Tarima para eventos: una (1) Tarima de 12 por 6 mts, que incluya carpa y cercha para iluminación, amarres de contrapeso para espacios abiertos y escaleras laterales, incluye técnicos instaladores de montaje y desmontaje.	1	Jornada de integracion e interiorizacion de habilidades blandas de cierre de formación	$ 77.924.600	$ 77.924.600

	2. Diez (10) estaciones juegos interactivos lúdicos inflables para adultos (Obstáculos, juego de ring de boxeo, Gladiadores, futbolito humano, toro mecanico, castill trampolines, muro...etc (Que serán seleccionados por el comité evaluador): enfocados en trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y autoconfianza, se debe presentar varias propuestas de juegos.				
	3. Once (11) Recreadores y coordinador de juegos (Un recreador por estación y un coordinador general) con experiencia en trabajo en recreacion con jóvenes y adolescentes (que realicen animación y coordinación de juegos y actividades lúdicas) certificada de mínimo 1 años.				
	4. Equipo de sonido: Sistemas Line Array con cajas y Subwoofer, magnitud al aire 4000 Watts de Potencia. Consolas de 16 canales; cuatro microfonos inalambricos para voz entradas RCA para Dj, microfoneria para percusion y 6 lineas para instumentos como guitarra electrica, bajo electrico y teclado. 4 monitores de sonido, Backline que conste de amplificador de bajo de 500 watts. incluye técnicos instaladores, operadores y equipos de cómputo, cableado, eléctrico y electrónico necesarios.				
	5. Planta eléctrica móvil grande, que soporte los equipos de iluminación, sonido, equipos electronicos, de computo y las estaciones de juego del evento, incluye panel de conexión, accesorios, cableado, técnicos instaladores y operadores que realicen el montaje y cablead de la misma con anterioridad a la ejecución del evento.				
	6. Dj profesional con mezcla en vivo (1,5 horas) de reconocimiento nacional o internacional, experiencia mínima de 2 años en emisoras, Que durante su presentación incluya animador.				
	7. Seis cientos (600) servicios de Alimentación Almuerzo: Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes, servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. Descripción: Cada servicio esta compuesto por				

	-Bebida fría (Te o gaseosa de 400 ml de marca reconocida). -Llanerada (350 g de Carne de res y cerdo, Papa salada 100 g, Plátano asado 100 g, Guacamole 80 g) Acompañamiento: Ají casero Nota: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa.				
	7. Seis cientos (600) Manillas para control de la entrada y la alimentación. Pulseras en silicona bajo relieve impresión a una tinta, ancho 12 mm, diametro 19 cm cerradas sin broches con mensaje alusivo al evento.				
	8. Puntos de entrega de alimentos carpado que conste de: dos (2) carpas de almenos 4x4 de facil armado, 8 Sillas sin brazos plegable polietileno y 2 Mesas plegables Metal/Polietileno tipo maleta con bloqueo automático, marco de acero recubierto de polvo resistente a la corrosión. Resistente a las manchas y fácil de limpiar.				
Refrigerios para actividades enmarcadas dentro del plan de acción	1. Servicios de Alimentación Refrigerio: (aprobado por el comité dentro de las opciones descritas) Entregado por el proveedor con las normas de higiene y temperatura idónea correspondientes servido a la mesa o para llevar, en loza o en empaque individual de material reciclable y biodegradable especializado para comida caliente, entregados durante las fechas y horarios que sean indicados por el supervisor del contrato a los aprendices que participen de la actividad. OPCIÓN 1 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Sándwich club 190 g (Contiene: Pan baguette 20 cm de largo, 120 g, jamón de cerdo 60 g, tajada de queso mozarela 60g, lechuga 10g, tomate 20g, Salsas (tomate y showy en sobre individual). paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta OPCIÓN 2 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml Perro caliente 175 g (Contiene: Pan súper perro 67 g, salchicha súper perro tipo americana 80 grs, papas trituradas o en fosforo 8 g, tajada de queso mozarela 20 g, Salsas (tomate y mayonesa en sobre individual)	1200	Refrigerio	$ 22.550	$ 27.060.000

	paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Contenedor individual para almacenamiento de perros calientes y servilleta OPCIÓN 3 Bebida fría: Refresco de fruta pasteurizado con fruta, de 500 ml. Mix de medias nueves tradicional (Contiene: paquete combinado de papas fritas, chicharrones y tajaditas no menor a 45 g de diferente sabor marca reconocida en el mercado, ponqué individual con cobertura de sabor a chocolate no menor a 60 g marca reconocida en el mercado, paquete de galletas saladas no menor a 24 g. Empaque: Bolsa individual y servilleta Nota: Los paquetes y bebidas deben tener por lo menos un mes antes de su vencimiento.				
	VALOR TOTAL				$ 460.123.166

Atentamente



Juan Carlos Sanabria
Gerente

Cel 3005277937