REGIONAL META

CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA a través del Centro Agroindustrial del Meta, honrando los mandatos de la Ley de Contratación Pública y de la Ley Orgánica de Presupuesto, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del estudio de mercado del proceso de selección que tiene por Objeto: "PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS APRENDICES DE LOS CENTROS DE CONVIVENCIA DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO) Y EL APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL A LOS APRENDICES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ."

Advertencia Previa: Es preciso señalar a los interesados que las cotizaciones que se aporten servirán de base para la elaboración de un estudio de mercado, y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y en consecuencia no obliga a las partes, pues no corresponden a un procedimiento de selección de contratista.

1. Descripción del Objeto a Cotizar:

PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS APRENDICES DE LOS CENTROS DE CONVIVENCIA DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO) Y EL APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL A LOS APRENDICES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ.

2. Presentación y Validez de la Cotización: La COTIZACIÓN a presentar debe referir ítem por ítem, la descripción, la cantidad, unidad, características técnicas, el valor unitario, el impuesto al consumo o IVA, el valor total cotizado y mencionar el tiempo vigente de la cotización. Para el SENA la validez de la misma no podrá ser inferior a NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO.

3. Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas: Se deben presentar el servicio según las especificaciones técnicas descritas en la relación a presentar a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% PAGADO POR EL SENA
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO			
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	UNIDAD	1	100%
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	UNIDAD	1	100%
4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%

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	UNIDAD	1	100%
	SEDE LOS NARANJOS - GRANADA			
6	**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	UNIDAD	1	100%
7	**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	UNIDAD	1	100%
9	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%

10	**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	UNIDAD	1	100%
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO			
11	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 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.	UNIDAD	1	100%
	SEDE LOS NARANJOS- GRANADA			
12	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 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.	UNIDAD	1	100%
	REFRIGERIOS			
13	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	1	100%
15	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	1	

16	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	1	
17	Empanada de carne 150 gr + gaseosa o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	
18	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	1	
19	Caja de Lechona de 270 gramos y gaseosa por 250 ml debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	
20	Hallaca mixta elaborada con pollo, carne de res y de cerdo de 300 gramos acompañada con arepa de arroz - Liquido: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	Unidad	1	
21	SANDWICH DE PAN TAJADO CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA, (Frescos, entregados en buen estado sanitario - LIQUIDO: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	
22	Torta de (banano, chocolate, vainilla) ración individual de 80 gr LIQUIDO: jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	
23	Paquete por 4 unidades de roscas de pandearroz llanero + masato de arroz de 12 OZ debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	
24	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	1	

25	Ancheta Navideña (Galletas surtidas de 273 gr. Presentación cofre) + Botella de bebida con sabor a uva por 750 mL., sin alcohol)	UNIDAD	1	
26	Refrigerio deportivo: 1 bocadillo de guayaba de 20g, 1 fruta (mandarina, banano y/o Manzana verde o roja), botella de agua de 300 ml.	UNIDAD	1	

El servicio comprende la preparación y servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Así mismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje que cumpla con las condiciones de higiene exigidas por las normas vigentes y demás enseres necesarios para la entrega del servicio, no se reconocerán variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.

CONDICIONES ADICIONALES:

1. El contratista deberá suministrar mesas y sillas tipo rimax en buen estado, la cuales deberá permitir la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta durante la ejecución del contrato.
2. El contratista deberá garantizar el aseo de las zonas que componen el casino, para ello deberá suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de las instalaciones del sitio en donde se realizará el suministro de las raciones alimentaria y los refrigerios, esto con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
3. Durante la ejecución del contrato no se deben repetir los menús durante la semana.
4. Para la entrega de los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de un (1) minuto el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente.
5. Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.
6. Para el suministro de los refrigerios, el sólido deberá ser empacados individualmente, con su respectivo utensilio y/o servilletas.
7. El contratista debe contar con un software para registro de raciones, hidratación y refrigerios suministrados a los aprendices beneficiarios del Centro Agroindustrial del Meta, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato el cual debe contener: Nombre del aprendiz beneficiario, No. De identificación, tipo de ración, hidratación y/o refrigerio entregado, valor individual del servicio entregado, porcentaje en que se entregó y valor pagado por el

SENA, así como el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto al momento de facturar los servicios

HORARIO DE SERVICIO:

Hachón

TIPO DE RACIÓN	HORARIO
Desayuno	5:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:00 p.m. Horas
Cena	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

Naranjos

.	HORARIO
Desayuno	05:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:30 p.m. Horas
Cena	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

4. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El objeto contractual se enmarca en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F Servicios	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
2	F Servicios	90101802	Servicios de comidas a domicilio
3	F Servicios	50202300	Agua
4	(F) servicios	50202301	Bebidas no alcohólicas
5	(F) servicios	50192800	Empanadas y quiches y pasteles
6	(F) servicios	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
7	(F) servicios	50192501	sándwiches y panecillos con relleno

8	(F) servicios	50192701	comidas combinadas frescas
9	(F) servicios	50192100	Pasabocas y Snacks-

5. LUGAR DE EJECUCIÓN:

➢ En la Sede El Hachón del Centro Agroindustrial del Meta, Regional Meta del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicada en el kilómetro 12 vía Puerto López.

➢ En la Sede Los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta, Regional Meta del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicada en el kilómetro18 vía Granada - San Juan de Arama.

6. VALOR OFRECIDO:

El Cotizante deberá señalar el valor detallando todos y cada uno de los ítems solicitados, discriminando el valor unitario y total de los mismos, para el efecto deberá tener en cuenta, al fijar su cotización el precio debe incluir la instalación de estos, todos los gastos en que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, tales como impuestos, pólizas, transporte operarios etc.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo para la ejecución del contrato será de cuarenta y cinco (45) dias, contados a partir de la aprobación de la póliza y acta de inicio.

8. ENTREGA DE PRE COTIZACIONES:

Las precotizaciones además de cumplir con lo anterior deben traer especificado el No. del NIT, firma del representante legal, así mismo para la elaboración tener en cuenta los descuentos de ley que realiza la entidad estatal y el tema de costos indirectos que pueda generar el contrato.

Los interesados pueden entregar sus cotizaciones por cualquiera de los siguientes medios:

- Por correo electrónico a: lxtellez@sena.edu.co; dihernandez@sena.edu.co
- Plataforma SECOP II

9. FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRE-COTIZACIONES:

3 días hábiles a partir de esta publicación el oferente debe discriminar en su pre cotización el valor unitario y discriminar el pago de impuestos correspondientes y el IVA o impuesto al consumo en los casos en que se genere este impuesto.

Nota: Ante cualquier inquietud técnica puede comunicarse a través del SECOP II (mensajes) donde se cuenta con funcionarios quienes les brindarán acompañamiento y la asesoría necesaria. Posterior a la solución de las inquietudes respecto de los bienes/servicios debe enviarse la pre-cotización a través de SECOP II.

Firmado digitalmente por Hector Eduardo Ruiz Mondragon -Subdirector (e) Centro Agroindustrial del Meta
Fecha: 2026.01.13 12:50:31 -05'00'

HÉCTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGÓN
Subdirector Centro Agroindustrial del Meta (E)