

La Dorada, Caldas; Julio 2026

Señora

Angie Paola Zabala

Líder de Bienestar al Aprendiz

SENA Puerto Boyacá

1

Ref: solicitud de Cotización.

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	ALOJAMIENTO (Servicio de alojamiento para aprendices)	Prestación del servicio de alojamiento temporal en habitación compartida (doble, triple o múltiple), con cama individual por aprendiz, aire acondicionado, ropa de cama, toalla, acceso a baño, agua potable, energía eléctrica, limpieza, seguridad y demás condiciones mínimas establecidas en la ficha técnica, para aprendices que participen en actividades académicas, técnicas, institucionales o giras de formación en el municipio de Puerto Boyacá. El valor deberá corresponder al servicio por aprendiz por noche e incluir todos los costos asociados.	Aprendiz/Noche	60	\$ 60.000
2	Desayuno: Cada desayuno deberá incluir como mínimo: Componente - Proteína: 80 a 100 gr. - Cereal, tubérculo, plátano, arepa o pan: 80 a 120 gr. -Fruta fresca: 100 a 150 gr. - Bebida: 250 a 300 ml. Opciones de menú (rotación obligatoria) El proveedor deberá ofrecer durante la semana diferentes	Menú 1 – Desayuno tradicional Huevos pericos o revueltos, mínimo 2 unidades (aprox. 100 g); arepa de maíz 80–100 g; queso campesino 30–40 g; fruta fresca 120 g y café con leche, chocolate o bebida de cereal 250 ml. Menú 2 – Desayuno con calentado Calentado de arroz y frijol 180–200 g; huevo 2 unidades; arepa 80 g; fruta 120 g y bebida caliente 250 ml. Menú 3 – Desayuno con pollo Arepa 100 g; pollo desmechado 80–100 g; queso 30 g; fruta 120 g y bebida 250 ml. Menú 4 – Desayuno regional Tamal de preparación tradicional 350–	Unidad Por Aprendiz	60	\$ 20.000



Calle 12 No. 7-21 Piso 2
La Dorada Caldas



314 684 90 76



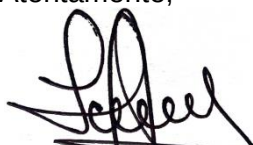
Fundacc.sinfronteras@gmail.com

	preparaciones, evitando repetir el mismo desayuno diariamente.	450 g, acompañado de bebida caliente 250 ml y porción de fruta fresca 100–120g. Menú 5 – Desayuno tipo sándwich Sándwich preparado con pan 80–100 g, pollo desmechado 70–80 g, queso 30–40 g y vegetales frescos; fruta 120 g y bebida 250 ml.			
3	<p>Almuerzo</p> <p>Cada almuerzo deberá incluir como mínimo: - Proteína 150 a 180 gr. - Arroz, pasta o cereal 120 a 150 gr. - Tubérculo, plátano o leguminosa 100 a 150 gr. - Ensalada 80 a 100 gr. - Bebida 300 a 350 ml.</p> <p>Cuando la preparación corresponda a un plato compuesto que ya incorpore varios de estos componentes, las cantidades podrán integrarse manteniendo una porción total equivalente.</p>	<p>Día 1: pollo sudado 160–180 g, arroz blanco 130 g, papa o yuca 120 g, ensalada 80–100 g y jugo natural 300 ml.</p> <p>Día 2: carne de res a la plancha o en salsa 150–180 g, arroz 130 g, plátano maduro o patacón 100 g, ensalada 80–100 g y jugo 300 ml.</p> <p>Día 3: pescado, preferiblemente preparación de consumo habitual en la región, 180 g, arroz con coco o arroz blanco 130 g, patacón 100 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml.</p> <p>Día 4: frijoles 200–250 g, arroz 120 g, carne molida o carne de cerdo 120–150 g, plátano 80–100 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml.</p> <p>Día 5: pechuga de pollo a la plancha 160–180 g, arroz 130 g, papa o yuca 120 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml.</p> <p>Día 6: carne de cerdo 160–180 g, arroz 130 g, yuca o plátano 120 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml.</p> <p>Día 7: preparación regional o plato especial: carne, pollo o pescado 150–180 g, arroz 120–150 g, acompañante 100–120 g, ensalada 80–100 g y bebida 300 ml.</p>	Unidad Por Aprendiz	60	\$ 20.000



4	<p>ESPECIFICACIONES DE LA CENA/COMIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proteína 120–150 gr. - Carbohidrato/acomp. 100–150 g - Verdura/ensalada cuando aplique 60–80 gr. - Bebida 250–300 ml <p>ESPECIFICACIONES DE LA CENA/COMIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proteína 120–150 gr. - Carbohidrato/acomp. 100–150 g - Verdura/ensalada cuando aplique 60–80 gr. - Bebida 250–300 ml 	<p>Opción 1: arroz con pollo 300–350 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml.</p> <p>Opción 2: carne o pollo 120–150 g, arroz 120 g, papa/yuca/plátano 100 g y bebida 250–300 ml.</p> <p>Opción 3: caldo de pollo o costilla 350–400 ml, con proteína 100–120 g, papa o yuca 120 g, arepa 80 g y bebida.</p> <p>Opción 4: sándwich reforzado de pollo: pan 100–120 g, pollo desmechado 100–120 g, queso 30–40 g, vegetales 30–50 g, acompañado de fruta 120 g y bebida 250–300 ml.</p> <p>Opción 5: arepa rellena 180–220 g, con pollo o carne 100–120 g, queso 30 g, acompañada de fruta y bebida.</p> <p>Opción 6: pasta con pollo o carne 300–350 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml.</p> <p>Opción 7: tortilla de huevo con vegetales, mínimo 2 huevos, queso 30–40 g, arepa 100 g, fruta 120 g y bebida 250 ml.</p>	Unidad Por Aprendiz	45	\$ 28.000
---	---	--	---------------------	----	-----------

Atentamente,




NANCY HERNANDEZ VASQUEZ
representante legal
CC 24.713.976 de La Dorada



Calle 12 No. 7-21 Piso 2
La Dorada Caldas



314 684 90 76



Fundacc.sinfronteras@gmail.com