SENA - CENTRO TEGNOLÓGICO DEL MOBILIARIO							
ESTUDIO DE MERCADO - CUADRO PROMEDIO DE PRECIOS PARA DETERMINAR PRESUPUESTO							
1	Suministo de alimentación y servicios de cafetería para los trabajadores oficiales del complejo sur Itagüí del Sena Regional Antioquia						
Item	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ENRIPAN	SERVILUNCHS	SENTIDO HUMANO CORPORACION	VALOR PROMEDIO
				VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	VALOR UNIDAD SIN IMPUESTO AL CONSUMO	VALOR PROMEDIO SIN IMPUESTO AL CONSUMO
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	Unidad	1	$ 10.185	$ 12.571	$ 11.800	$ 11.519
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	$ 12.500	$ 15.714	$ 13.000	$ 13.738
TOTAL SIN IMPUESTO AL CONSUMO				$ 22.685	$ 28.285	$ 24.800	$ 25.257
IMPUESTO AL CONSUMO 8%				$ 1.815	$ 2.263	$ 1.984	$ 2.021
TOTAL CON IMPUESTO AL CONSUMO				$ 24.500	$ 30.548	$ 26.784	$ 27.277

Sandra Patricia Ospina
Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Complejo Sur

Itagüí, 15 de enero de 2021

Señores,
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

- **OBJETO:**

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE CAFETERIA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGUI DEL SENA REGIONA ANTIOQUIA".

Cordial saludo

Asunto: Cotización. **Descripción de los bienes o servicios:** A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del objeto contractual_:

ITEM	DESCRIPCION TECNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	VALOR
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos última elaborada y firmada 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	$11.000
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.	RACION	$13.500

Atentamente,

RICHARD ALEJANDRO TABARES
Representante Legal

NIT: 900.523.810-9

Corporación Acciones con Sentido Humano

Dir: Calle 80 No. 50 A 34 - Santa María (Itagüí – Antioquia)
Tel: 301 390 0749
E-mail: accionesconsentidohumano@gmail.com

ITAGUI, 18 DE ENERO DE 2020

SEÑORES

SENA ITAGUI

ASUNTO: COTIZACION

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
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	$11.800
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	RACIÓN	$13.000

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO REQUERIDO	UNIDAD	VALOR UNITARIO
	contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.		

- 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

Corporación Acciones con Sentido Humano

NIT: 900.523.810-9

Corporación Acciones con Sentido Humano

Dir: Calle 80 No. 50 A 34 - Santa María (Itagüí – Antioquia)
Tel: 301 390 0749
E-mail: accionesconsentidohumano@gmail.com

Tiempo de Consumo	Grupo de Alimentos	Frecuencia Semanal
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.

Atentamente,

FREDY ALBERTO TABARES BUILES
Representante Legal
C.C 98.552.143

Medellín, 16 de Enero de 2021

Señores
Centro Tecnológico del Mobiliario
Complejo sur
SENA REGIONAL ANTIOQUIA
Medellín

Referencia**: <u>Pre cotización</u> ANT-CTMA-001-2021**

Apreciados señores:

De acuerdo a la solicitud antes mencionada, quiero hacerles llegar mi propuesta de productos y precios para el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Sur

Ítem	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Valor / Unitario	Valor Total
1	Desayuno: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, 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 incluye una (1) harina, queso, liquido, proteína o huevo 1 porción de fruta	Unidad	1	13.200	13.200
2	Almuerzo: para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteínicos, 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 patróncompuesto por sopa 300 ml, proteína 100 grs, arroz 80grs, energético 70 – 80 grs, ensalada 80 grs, arepa 30 grs, dulce 25 grs y jugo de fruta. El menú debe cambiar para no ser repetitivo. se debe presentar con los respectivos platos o cubiertos	Unidad	1	16.500	16.500

	Subtotal	29.700
	Iva 19%	5.643
	total	35.343

Este valor tiene incluido el transporte

Cordialmente,



Nit: **43902335-1**
Calle 104 N69-120
Teléfono: **3008865043 / 444 28 00, ext 43401**
E-mail: **samiloara20@hotmail.com**