Duitama, 01 de febrero de 2023

SEÑORES
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL(CEDEAGRO)
DUITAMA

REF: COTIZACION SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE 2023

Cordial, saludo

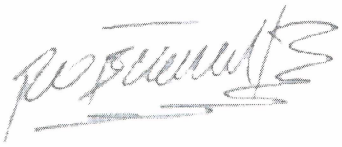
RODRIGO BRICEÑO MEJIA identificado con cedula de ciudadanía número 4.266.143 de Susacon, actuando como representante legal de **PLUS y SOLUCIONES S.A.S** con NIT: 901.346.680-2 presento la siguiente cotización de: **servicio de cafetería y restaurante 2023**

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**	
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	6.400
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml	7.400
		Sandwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.	5.400
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	5.400
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	6.400
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	7.400
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	5.500
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml	7.500
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.	8.400
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz	9.400
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**	
		Agua de botella de 600 ml	2.500
		Agua de botella de 300 ml	1.800
		Vaso de gaseosa de 7 oz	1.200
		Vaso de gaseosa de 12 Oz	1.400
		Helados de crema o paleta	3.500
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz	2.400

		Bebida hidratante de 500 ml	1.800
		Botellon de agua de 20 litros	15.500
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**	
		Entrada caliente: Caldos (Opciones: Caldo de costilla, pollo, pescado (Porción de proteína mínimo de 80gr), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos).	11.500
		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.	
		Bebida Caliente: Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml)	
		Alimento Proteico: Huevos (dos), (**Opciones:** revueltos, con salchicha, pericos, tibios, fritos); Porción de queso 80gr; sandwich jamón y/o mortadela y queso 130 gr (en proteína mínimo 80gr, equivalente a dos lonchas de jamón y queso); salchicha (mínimo 80 gr); bebida láctea mínimo 200 gr (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.	
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 gr) , Arepa (mínimo 60 gr), Tostadas (dos mínimo 15 gr cada una), Almojabana (Mínimo de 50 gr) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 gr)	
4	ALMUERZO Y CENA	**Producto, Unidad y Producto**	
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones:**papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla.	11.500
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla)	
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr)	
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr)	
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr)	
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr)	
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, areja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr)	
		Bebida: Jugo 9 Onzas(representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna: Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml)	
		Postres: Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almibar (mínimo 60gr)	
5	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto**	
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina	18.000
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)	
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)	
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)	
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz	
6	REFRIGERIO NAVIDEÑO	**Producto, Unidad y Producto**	
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml	5.600
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml	5.600
		Porción de natilla 120 gr con mazato de 200 ml	5.600
		Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr	5.600
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	5.600
		Buñuelo de 120 gr con avena de 200 ml	5.600

		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr	5.600
		Ensalada de frutas 120 gr	5.600
7	ALMUERZO TRABAJADORES OFICIALES	**Producto, Unidad y Producto**	
		Fruta: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones: P**apaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla. Jugo o aromática 220 - 240 ml (Opciones: Maracuyá, Mora, Mango, Naranjada, Tomate de árbol, Lulo)	14.000
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, sopa de cebada, mondongo, ajiaco, crema de pollo, crema de espinaca)	
		Alimento proteico: Carne de res al horno (mínimo 250 gr), Carne de cerdo a la plancha (Mínimo 250 gr), Pollo a la cazadora (Mínimo 250 gr), Carne molida, pollo desmechado y queso (Mínimo 250 gr), Carne en bisteck (mínimo 250 gr), Pescado (mínimo 250 gr)	
		Farináceo o Harinas: Torta de plátano, Croquetas de yuca, Papa salada, Pan, Arepa asada, Papa a la francesa (Mínimo 80 gr)	
		Energético (Cereal): Arroz tigre, Arroz verde, Arroz blanco, Arroz Perla, Lasagña, Arroz atollado (Mínimo 100 gr)	
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas Nicoise; Ensalada de naranja y lechuga; Ensalada habichuela y mayonesa; Ensalada de espinaca, melón, papaya, uvas pasas; Coliflor al vapor; Lechuga y tomate picado (Mínimo 125 gr)	
		Postres: Arroz con leche, Jalea de guayaba, Dulce de mango, Dulce de durazno, Matrimonio, Fruta en almíbar (mínimo 60gr)	

Atentamente,



RODRIGO BRICEÑO MEJIA
REPRESENTANTE LEGAL
PLUS SOLUCIONES S.A.S
TEL: 3134593084