Cota, Cundinamarca, 03 de marzo de 2023
200.045.487

Señora:
DIANA MARCELA MONROY GOMEZ
RESTAURANTE LA PLAYITA
Vereda Pueblo Viejo
Cota, Cundinamarca

Correo: skady23@hotmail.com

**Referencia:** Solicitud cotización para adelantar proceso contractual

Cordial saludo,

El Municipio de Cota Cundinamarca, está interesado en adelantar la contratación para, suministro de alimentación al personal de apoyo de la fuerza pública, así como a las personas que se encuentran detenidas transitoriamente en este municipio

Por lo que, de manera atenta, se le invita a presentar cotización de los productos y o servicios que se relacionan a continuación:

Un desayuno, un almuerzo, una cena y un refrigerio, alimentos que deben cumplir con la ficha técnica nutricional especificada en la minuta patrón, enunciada en la siguiente tabla, así:

**FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR:**

| ITEM | DESCRIPCIÓN | COMPOSICIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | DESAYUNO | Lácteo, cereal, fruta, proteína | 1 | |
| 2 | ALMUERZO | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 3 | CENA | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 4 | REFRIGERIO | Bebida, pan, vegetales, queso, carne fría, aderezo | 1 | |

| MINUTA PATRÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***DESAYUNO*** | | | | |
| ***GRUPO DE ALIMENTO*** | ***FRECUENCIA DE CONSUMO*** | ***PESO BRUTO*** | ***PORCIÓN SERVIDA (gramos)*** | ***MEDIDA CASERA*** |
| ***Frutas*** | | | | |
| Frutas | DIARIO | 126 - 166 | *70-150* | *1 unidad* |
| ***Bebida caliente o fría con leche*** | | | | |
| ***Leche*** | | | *240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)* | |
| Leche de vaca entera líquida | DIARIO | 120 | | *1 pocillo* |
| Leche de vaca entera en polvo | | 15,6 | | *2 cucharadas colmadas* |
| ***Endulzante natural*** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 14 | | *1 cucharada* |
| Panela | | 14 | | *1 trozo pequeño* |
| ***Misceláneos*** | | | | |
| Chocolate con azúcar | DIARIO | 14 | | *1/2pastilla* |
| Panela | | 14 | | *1 trozo pequeño* |
| Cocoa | | 14 | | *1 cucharadita* |
| Café grano / molido | | 5 | | *2 cucharadita* |
| ***Cereal*** | | | | |
| Fécula de Maíz con leche | DIARIO | 15 | | *1 cucharada* |
| Avena molida | | 15 | | *1 cucharada* |
| Harina de plátano | | 15 | | *1 cucharada* |
| Avena en hojuelas | | 15 | | *1 cucharada* |
| ***Carnes/huevos/quesos*** | | | | |
| Carne de res (cadera, centro de pierna, bola) | DIARIO | 40 | *25* | |
| Pechuga de pollo | | 50 | *28* | |
| Huevo | | 55 | *Cocido: 50 Revuelto: 48 Frito: 45* | *1 unidad* |
| Queso doble crema | | 35 | *35* | *1 trozo pequeño* |
| Queso campesino | | 35 | | |
| Queso costeño | | 35 | | |
| Cuajada | | 35 | | |
| ***Cereales / tubérculo acompañante*** | | | | |
| Panes (variedad) | DIARIO | *60* | *60* | *1 unidad* |
| *Arepa blanca, de maíz trillado* | | *60* | *60* | *1 unidad* |
| Galleta tipo saltín | | *24* | *24* | *3 unidades* |
| Papa común | | *110* | *99* | *1 unidad mediana* |
| ***Grasas*** | | | | |
| Aceite vegetal | DIARIO | *2-5* | *2-5* | *1 cucharadita* |
| ***ALMUERZO Y CENA*** | | | | |
| ***GRUPO DE ALIMENTO*** | | | ***PORCIÓN SERVIDA (gramos)*** | ***MEDIDA CASERA*** |
| ***Carnes*** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Carnes de res magra Carne de res (Pierna,cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo) | DIARIO | 125-150 | *75 asado / 70 horneado / 65 fritura / 68 hervido* | *1 porción mediana* |
| Sobrebarriga de res | | | *62 fritura / 60 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pechuga de pollo, sin piel y hueso | | 134 | *78 cocido / 66 dorado / 84 frito* | *1 porción mediana* |
| Pierna de pollo, con piel y hueso | | 143 | 80 cocido / 70 dorado / 80 frito | *1 porción mediana* |
| Muslo de pollo, con piel y hueso | | 132 | 74 cocido / 60 dorado / 76 frito | *1 porción mediana* |
| Carne de cerdo | | 125 | *70 asado/60 horneado/55 fritura/72 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros) | | 125-150 | 88 cocido /80 dorado /75 frito | *1 porción mediana* |
| Filete de pescado sin hueso | | 100 | 80 cocido /75 dorado /70 frito | *1 porción mediana* |
| ***Cereales*** | | | | |
| Arroz - Pasta | DIARIO | 60 | *120* | *1 pocillo grande* |
| ***Raíces/tubérculos/Plátanos*** | | | | |
| *Papa Común cruda* | DIARIO | 125 | *100 cocido / 90 dorado / 80 frito* | *1 unidad mediana* |
| *Papa Criolla* | | 100 | | *1 unidad grande* |
| *Yuca* | | 125 | | *1 astilla* |
| *Plátano hartón verde* | | 154 | | *1 trozo pequeño* |
| *Plátano hartón maduro* | | | | *1 trozo mediano / 2 tajadas* |
| *Arracacha* | | 125 | | |
| Ñame | | 118 | | *1 trozo mediano* |
| ***LEGUMINOSAS*** | | | | |
| Fríjol, lenteja, arveja, garbanzo | 2 veces/semana | 60 | *135* | *1 pocillo grande* |
| ***Hortalizas y verduras*** | | | | |
| Ensaladas | DIARIO | 91-136 | *80* | *1 porción grande* |
| Verduras cocidas | | | *80* | *1 porción grande* |
| ***Jugo de Fruta*** | | | | |
| Fruta | DIARIO | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| Pulpa | | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| ***Azúcares*** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 10 A 12 | *10g (para frutas con baja acidez); 12g ( para frutas ácidas )* | *1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada* |
| ***Grasas*** | | | | |
| Aceite vegetal | | 5 A 10 | *5-10* | *1 cucharadita/ 1 cucharada* |
| ***REFRIGERIO*** | | | | |
| ***GRUPO DE ALIMENTO*** | | | ***PORCIÓN SERVIDA (gramos)*** | ***MEDIDA CASERA*** |
| ***Derivado cereal*** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo | | *60* | *60* | *1 unidad mediana* |
| EMPAREDADO<br>Pan (baguette blando, integral o tipo árabe)<br>Vegetales (Tomate milano en rodajas y lechuga en julianas)<br>Queso tajado fresco (tipo mozzarella)<br>Carne Fría (Jamón york de pollo) | | *70*<br>*135*<br>*30*<br>*25* | *70*<br>*120*<br>*30*<br>*25* | *1 unidad* |
| ***Bebida fría*** | | | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |
| Bebida Tipo Néctar jugo UHT, leche, leches saborizadas o avena UHT, yogur, kumis | | 200 | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |

Los alimentos deberán ser entregados calientes, servidos de manera individual con sus cubiertos, en vajillas y deberán garantizar todas y cada una de las condiciones de higiene y salubridad, en todo caso no se admiten menajes desechables en cumplimiento del acuerdo municipal 01 de 2021; se deberá garantizar la oportuna entrega de los insumos, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, de acuerdo a las necesidades

*Los valores cotizados deben incluir el Impuesto Nacional al Consumo (Impo Consumo) y todos los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, así como todos los costos y gastos, directos e indirectos necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio.*

Es importante que, se adjunte a la cotización, una copia del Registro único tributario (RUT) con fecha de generación reciente que permita constatar la responsabilidad tributaria del cotizante frente al impo consumo.

Agradezco su atención y en espera de su cotización

Atentamente,

**EDGAR GABRIEL VALERO SEGURA**
Secretario General y de Gobierno

| FUNCIONARIO O ANALISTA | NOMBRE | FIRMA | FECHA |
|---|---|---|---|
| **PROYECTADO POR** | **JOSE ALIRIO SALAMANCA SALAMANCA**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| **REVISADO POR** | **JAVIER OSWALDO AYA PÉREZ**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma | | | |

Cota, Cundinamarca, 03 de marzo de 2023
200.045.489

Señor:
FRANSISCO JAVIER ORTIZ CORTES
RESTAURANTE LA RES
Cota, Cundinamarca

Correo: Javier.ortizdi@gmail.com

**Referencia:** Solicitud cotización para adelantar proceso contractual

Cordial saludo,

El Municipio de Cota Cundinamarca, está interesado en adelantar la contratación para, suministro de alimentación al personal de apoyo de la fuerza pública, así como a las personas que se encuentran detenidas transitoriamente en este municipio

Por lo que, de manera atenta, se le invita a presentar cotización de los productos y o servicios que se relacionan a continuación:

Un desayuno, un almuerzo, una cena y un refrigerio, alimentos que deben cumplir con la ficha técnica nutricional especificada en la minuta patrón, enunciada en la siguiente tabla, así:

**FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR:**

| ITEM | DESCRIPCIÓN | COMPOSICIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | DESAYUNO | Lácteo, cereal, fruta, proteína | 1 | |
| 2 | ALMUERZO | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 3 | CENA | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 4 | REFRIGERIO | Bebida, pan, vegetales, queso, carne fría, aderezo | 1 | |

| MINUTA PATRÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DESAYUNO** | | | | |
| **GRUPO DE ALIMENTO** | **FRECUENCIA DE CONSUMO** | **PESO BRUTO** | **PORCIÓN SERVIDA (gramos)** | **MEDIDA CASERA** |
| **Frutas** | | | | |
| Frutas | DIARIO | 126 - 166 | 70-150 | 1 unidad |
| **Bebida caliente o fría con leche** | | | | |
| **Leche** | | | | |
| Leche de vaca entera líquida | DIARIO | 120 | | 1 pocillo |
| Leche de vaca entera en polvo | | 15,6 | | 2 cucharadas colmadas |
| **Endulzante natural** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 14 | | 1 cucharada |
| Panela | | 14 | | 1 trozo pequeño |
| **Misceláneos** | | | | |
| Chocolate con azúcar | DIARIO | 14 | 240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal) | 1/2pastilla |
| Panela | | 14 | | 1 trozo pequeño |
| Cocoa | | 14 | | 1 cucharadita |
| Café grano / molido | | 5 | | 2 cucharadita |
| **Cereal** | | | | |
| Fécula de Maíz con leche | DIARIO | 15 | | 1 cucharada |
| Avena molida | | 15 | | 1 cucharada |
| Harina de plátano | | 15 | | 1 cucharada |
| Avena en hojuelas | | 15 | | 1 cucharada |
| **Carnes/huevos/quesos** | | | | |
| Carne de res (cadera, centro de pierna, bola) | DIARIO | 40 | 25 | |
| Pechuga de pollo | | 50 | 28 | |
| Huevo | | 55 | Cocido: 50 Revuelto: 48 Frito: 45 | 1 unidad |
| Queso doble crema | | 35 | 35 | 1 trozo pequeño |
| Queso campesino | | 35 | | |
| Queso costeño | | 35 | | |
| Cuajada | | 35 | | |
| **Cereales / tubérculo acompañante** | | | | |
| Panes (variedad) | DIARIO | 60 | 60 | 1 unidad |
| Arepa blanca, de maíz trillado | | 60 | 60 | 1 unidad |
| Galleta tipo saltín | | 24 | 24 | 3 unidades |
| Papa común | | 110 | 99 | 1 unidad mediana |
| **Grasas** | | | | |
| Aceite vegetal | DIARIO | 2-5 | 2-5 | 1 cucharadita |
| **ALMUERZO Y CENA** | | | | |
| **GRUPO DE ALIMENTO** | | | **PORCIÓN SERVIDA (gramos)** | **MEDIDA CASERA** |
| **Carnes** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Carnes de res magra Carne de res (Pierna,cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo) | DIARIO | 125-150 | *75 asado / 70 horneado / 65 fritura / 68 hervido* | *1 porción mediana* |
| Sobrebarriga de res | | | *62 fritura / 60 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pechuga de pollo, sin piel y hueso | | 134 | *78 cocido / 66 dorado / 84 frito* | *1 porción mediana* |
| Pierna de pollo, con piel y hueso | | 143 | 80 cocido / 70 dorado / 80 frito | *1 porción mediana* |
| Muslo de pollo, con piel y hueso | | 132 | 74 cocido / 60 dorado / 76 frito | *1 porción mediana* |
| Carne de cerdo | | 125 | *70 asado/60 horneado/55 fritura/72 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros) | | 125-150 | 88 cocido /80 dorado /75 frito | *1 porción mediana* |
| Filete de pescado sin hueso | | 100 | 80 cocido /75 dorado /70 frito | *1 porción mediana* |
| ***Cereales*** | | | | |
| Arroz - Pasta | DIARIO | 60 | *120* | *1 pocillo grande* |
| ***Raíces/tubérculos/Plátanos*** | | | | |
| *Papa Común cruda* | DIARIO | 125 | *100 cocido / 90 dorado / 80 frito* | *1 unidad mediana* |
| *Papa Criolla* | | 100 | | *1 unidad grande* |
| *Yuca* | | 125 | | *1 astilla* |
| *Plátano hartón verde* | | 154 | | *1 trozo pequeño* |
| *Plátano hartón maduro* | | | | *1 trozo mediano / 2 tajadas* |
| *Arracacha* | | 125 | | |
| Ñame | | 118 | | *1 trozo mediano* |
| ***LEGUMINOSAS*** | | | | |
| Fríjol, lenteja, arveja, garbanzo | 2 veces/semana | 60 | *135* | *1 pocillo grande* |
| ***Hortalizas y verduras*** | | | | |
| Ensaladas | DIARIO | 91-136 | *80* | *1 porción grande* |
| Verduras cocidas | | | *80* | *1 porción grande* |
| ***Jugo de Fruta*** | | | | |
| Fruta | DIARIO | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| Pulpa | | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| ***Azúcares*** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 10 A 12 | *10g (para frutas con baja acidez); 12g ( para frutas ácidas )* | *1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada* |
| ***Grasas*** | | | | |
| Aceite vegetal | | 5 A 10 | *5-10* | *1 cucharadita/ 1 cucharada* |
| ***REFRIGERIO*** | | | | |
| ***GRUPO DE ALIMENTO*** | | | ***PORCIÓN SERVIDA (gramos)*** | ***MEDIDA CASERA*** |
| ***Derivado cereal*** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo | | *60* | *60* | *1 unidad mediana* |
| EMPAREDADO<br>Pan (baguette blando, integral o tipo árabe)<br>Vegetales (Tomate milano en rodajas y lechuga en julianas)<br>Queso tajado fresco (tipo mozzarella)<br>Carne Fría (Jamón york de pollo) | | *70*<br>*135*<br>*30*<br>*25* | *70*<br>*120*<br>*30*<br>*25* | *1 unidad* |
| ***Bebida fría*** | | | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |
| Bebida Tipo Néctar jugo UHT, leche, leches saborizadas o avena UHT, yogur, kumis | | 200 | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |

Los alimentos deberán ser entregados calientes, servidos de manera individual con sus cubiertos, en vajillas y deberán garantizar todas y cada una de las condiciones de higiene y salubridad, en todo caso no se admiten menajes desechables en cumplimiento del acuerdo municipal 01 de 2021; se deberá garantizar la oportuna entrega de los insumos, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, de acuerdo a las necesidades

*Los valores cotizados deben incluir el Impuesto Nacional al Consumo (Impo Consumo) y todos los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, así como todos los costos y gastos, directos e indirectos necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio.*

Es importante que, se adjunte a la cotización, una copia del Registro único tributario (RUT) con fecha de generación reciente que permita constatar la responsabilidad tributaria del cotizante frente al impuesto al consumo.

Agradezco su atención y en espera de su cotización

Atentamente,

**EDGAR GABRIEL VALERO SEGURA**
Secretario General y de Gobierno

| FUNCIONARIO O ANALISTA | NOMBRE | FIRMA | FECHA |
|---|---|---|---|
| **PROYECTADO POR** | **JOSE ALIRIO SALAMANCA SALAMANCA**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| **REVISADO POR** | **JAVIER OSWALDO AYA PÉREZ**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma | | | |

Cota, Cundinamarca, 03 de marzo de 2023
200.045.488

Señora:
JULY ESTEPHANIA LEÓN TRIANA
RESTAURANTE MONCHIS
Cota, Cundinamarca

Correo: stephaniaeventos@gmail.com

**Referencia:** Solicitud cotización para adelantar proceso contractual

Cordial saludo,

El Municipio de Cota Cundinamarca, está interesado en adelantar la contratación para, suministro de alimentación al personal de apoyo de la fuerza pública, así como a las personas que se encuentran detenidas transitoriamente en este municipio

Por lo que, de manera atenta, se le invita a presentar cotización de los productos y o servicios que se relacionan a continuación:

Un desayuno, un almuerzo, una cena y un refrigerio, alimentos que deben cumplir con la ficha técnica nutricional especificada en la minuta patrón, enunciada en la siguiente tabla, así:

**FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR:**

| ITEM | DESCRIPCIÓN | COMPOSICIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | DESAYUNO | Lácteo, cereal, fruta, proteína | 1 | |
| 2 | ALMUERZO | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 3 | CENA | Vegetales, proteínas, cereales, raíces/tubérculos/platanos/fruta | 1 | |
| 4 | REFRIGERIO | Bebida, pan, vegetales, queso, carne fría, aderezo | 1 | |

| MINUTA PATRÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DESAYUNO** | | | | |
| **GRUPO DE ALIMENTO** | **FRECUENCIA DE CONSUMO** | **PESO BRUTO** | **PORCIÓN SERVIDA (gramos)** | **MEDIDA CASERA** |
| ***Frutas*** | | | | |
| Frutas | DIARIO | 126 - 166 | *70-150* | *1 unidad* |
| ***Bebida caliente o fría con leche*** | | | | |
| ***Leche*** | | | *240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)* | |
| Leche de vaca entera líquida | DIARIO | 120 | | *1 pocillo* |
| Leche de vaca entera en polvo | | 15,6 | | *2 cucharadas colmadas* |
| ***Endulzante natural*** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 14 | | *1 cucharada* |
| Panela | | 14 | | *1 trozo pequeño* |
| ***Misceláneos*** | | | | |
| Chocolate con azúcar | DIARIO | 14 | | *1/2pastilla* |
| Panela | | 14 | | *1 trozo pequeño* |
| Cocoa | | 14 | | *1 cucharadita* |
| Café grano / molido | | 5 | | *2 cucharadita* |
| ***Cereal*** | | | | |
| Fécula de Maíz con leche | DIARIO | 15 | | *1 cucharada* |
| Avena molida | | 15 | | *1 cucharada* |
| Harina de plátano | | 15 | | *1 cucharada* |
| Avena en hojuelas | | 15 | | *1 cucharada* |
| ***Carnes/huevos/quesos*** | | | | |
| Carne de res (cadera, centro de pierna, bola) | DIARIO | 40 | *25* | |
| Pechuga de pollo | | 50 | *28* | |
| Huevo | | 55 | *Cocido: 50 Revuelto: 48 Frito: 45* | *1 unidad* |
| Queso doble crema | | 35 | *35* | *1 trozo pequeño* |
| Queso campesino | | 35 | | |
| Queso costeño | | 35 | | |
| Cuajada | | 35 | | |
| ***Cereales / tubérculo acompañante*** | | | | |
| Panes (variedad) | DIARIO | *60* | *60* | *1 unidad* |
| *Arepa blanca, de maíz trillado* | | *60* | *60* | *1 unidad* |
| Galleta tipo saltín | | *24* | *24* | *3 unidades* |
| Papa común | | *110* | *99* | *1 unidad mediana* |
| ***Grasas*** | | | | |
| Aceite vegetal | DIARIO | *2-5* | *2-5* | *1 cucharadita* |
| **ALMUERZO Y CENA** | | | | |
| **GRUPO DE ALIMENTO** | | | **PORCIÓN SERVIDA (gramos)** | **MEDIDA CASERA** |
| ***Carnes*** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Carnes de res magra Carne de res (Pierna,cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo) | DIARIO | 125-150 | *75 asado / 70 horneado / 65 fritura / 68 hervido* | *1 porción mediana* |
| Sobrebarriga de res | | | *62 fritura / 60 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pechuga de pollo, sin piel y hueso | | 134 | *78 cocido / 66 dorado / 84 frito* | *1 porción mediana* |
| Pierna de pollo, con piel y hueso | | 143 | 80 cocido / 70 dorado / 80 frito | *1 porción mediana* |
| Muslo de pollo, con piel y hueso | | 132 | 74 cocido / 60 dorado / 76 frito | *1 porción mediana* |
| Carne de cerdo | | 125 | *70 asado/60 horneado/55 fritura/72 hervido* | *1 porción mediana* |
| Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros) | | 125-150 | 88 cocido /80 dorado /75 frito | *1 porción mediana* |
| Filete de pescado sin hueso | | 100 | 80 cocido /75 dorado /70 frito | *1 porción mediana* |
| ***Cereales*** | | | | |
| Arroz - Pasta | DIARIO | 60 | *120* | *1 pocillo grande* |
| ***Raíces/tubérculos/Plátanos*** | | | | |
| *Papa Común cruda* | DIARIO | 125 | *100 cocido / 90 dorado / 80 frito* | *1 unidad mediana* |
| *Papa Criolla* | | 100 | | *1 unidad grande* |
| *Yuca* | | 125 | | *1 astilla* |
| *Plátano hartón verde* | | 154 | | *1 trozo pequeño* |
| *Plátano hartón maduro* | | | | *1 trozo mediano / 2 tajadas* |
| *Arracacha* | | 125 | | |
| Ñame | | 118 | | *1 trozo mediano* |
| ***LEGUMINOSAS*** | | | | |
| Fríjol, lenteja, arveja, garbanzo | 2 veces/semana | 60 | *135* | *1 pocillo grande* |
| ***Hortalizas y verduras*** | | | | |
| Ensaladas | DIARIO | 91-136 | *80* | *1 porción grande* |
| Verduras cocidas | | | *80* | *1 porción grande* |
| ***Jugo de Fruta*** | | | | |
| Fruta | DIARIO | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| Pulpa | | 70 | *250* | *1 vaso grande* |
| ***Azúcares*** | | | | |
| Azúcar | DIARIO | 10 A 12 | *10g (para frutas con baja acidez); 12g ( para frutas ácidas )* | *1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada* |
| ***Grasas*** | | | | |
| Aceite vegetal | | 5 A 10 | *5-10* | *1 cucharadita/ 1 cucharada* |
| ***REFRIGERIO*** | | | | |
| ***GRUPO DE ALIMENTO*** | | | ***PORCIÓN SERVIDA (gramos)*** | ***MEDIDA CASERA*** |
| ***Derivado cereal*** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Roscón, pan dulce, galleta de panadería, pan mantequilla, pan queso, mogolla negra, pan coco, pan leche, mojicón, pan pera, pan cuca, pan rollo | | *60* | *60* | *1 unidad mediana* |
| EMPAREDADO<br>Pan (baguette blando, integral o tipo árabe)<br>Vegetales (Tomate milano en rodajas y lechuga en julianas)<br>Queso tajado fresco (tipo mozzarella)<br>Carne Fría (Jamón york de pollo) | | *70*<br>*135*<br>*30*<br>*25* | *70*<br>*120*<br>*30*<br>*25* | *1 unidad* |
| ***Bebida fría*** | | | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |
| Bebida Tipo Néctar jugo UHT, leche, leches saborizadas o avena UHT, yogur, kumis | | 200 | *200 ml* | *Envase de 200 ml* |

Los alimentos deberán ser entregados calientes, servidos de manera individual con sus cubiertos, en vajillas y deberán garantizar todas y cada una de las condiciones de higiene y salubridad, en todo caso no se admiten menajes desechables en cumplimiento del acuerdo municipal 01 de 2021; se deberá garantizar la oportuna entrega de los insumos, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, de acuerdo a las necesidades

*Los valores cotizados deben incluir el Impuesto Nacional al Consumo (Impo Consumo) y todos los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, así como todos los costos y gastos, directos e indirectos necesarios para la correcta y adecuada prestación del servicio.*

Es importante que, se adjunte a la cotización, una copia del Registro único tributario (RUT) con fecha de generación reciente que permita constatar la responsabilidad tributaria del cotizante frente al impuesto al consumo.

Agradezco su atención y en espera de su cotización

Atentamente,

**EDGAR GABRIEL VALERO SEGURA**
Secretario General y de Gobierno

| FUNCIONARIO O ANALISTA | NOMBRE | FIRMA | FECHA |
|---|---|---|---|
| **PROYECTADO POR** | **JOSE ALIRIO SALAMANCA SALAMANCA**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| **REVISADO POR** | **JAVIER OSWALDO AYA PÉREZ**<br>**Contratista S.G.G.** | | **03 DE MARZO DE 2023** |
| Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma | | | |