CIUDAD Y FECHA: Melgar, 10 Julio 2024

DEPENDENCIA: Dirección Técnica

OBJETO NECESIDAD: CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL AREA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO, ADMISNITRATIVA Y COMERCIAL DUTANTE LAS CONTIGENCIAS PRESENTADAS EN LOS SISTEMAS OPERADOS POR EMPUMELGAR.

DETALLE LISTA DE PRECIOS:

ITEM	DESCRIPCION	LEYDI DAYANA TORRES EVENTOS Y COMIDAS J.D	PROVEEDOR 2. RESTAURANTE EL TREBOL
1	DESAYUNO: Desayuno típico de la región y balanceado dependiendo de la necesidad del cliente.	$ 15.000	$ 16.500
1	ALMUERZOS: Gran variedad de preparación (menú diferente todos los días) y excelente presentación a un costo razonable Entrada caliente (sopa, crema o fruta). Proteína (res, cerdo, pollo o pescado). Guarnición (verdura, arroz, papa o plátano). Ensalada. Jugo natural o limonada	$ 15.000	$ 16.500
1	*CENAS:* Entrada caliente (sopa, crema o fruta). Proteína (res, cerdo, pollo o pescado). Guarnición (verdura, arroz, papa o plátano). Ensalada. Jugo natural o limonada.	$ 15.000	$ 16.500

MODALIDAD DE CONSULTA: De forma verbal y las cotizaciones llegaron a la empresa en la dirección técnica en el mes de Julio de 2024.

JHON FREDDY SUAREZ BETANCOURTH
Director Técnico
EMPUMELGAR E.S.P.
civilsuarez@gmail.com

Revisó: Jhon Freddy Suarez Betancourth - Director Técnico –10 Julio 2024
Proyectó: Jorge Armando León Moreno – Profesional Cumplimiento Misión - 10 Julio 2024

Anexo: cotizaciones (6) folios


EVENTOS Y COMIDA

QUIENES SOMOS

En JD producciones, tiene como misión ofrecer de manera oportuna y eficiente el servicio de desayunos, almuerzos, cenas, servicio de eventos empresariales, catering y atención de grupos escolares. El servicio cumple con las condiciones de calidad necesarias para los usuarios. Para lograrlo, cuenta con un equipo de trabajo comprometido y debidamente entrenado, proveedores cuidadosamente seleccionados y la planta física indicada para el desarrollo de todas las actividades programadas.

SON NUESTROS PILARES FUNDAMENTALES

- La calidad en la prestación de servicios.
- La honestidad.
- Eficiencia en el manejo de los recursos.
- Zona de comedores amplia y segura.
- Zona de producción dotada de equipos industriales de la mejor calidad.
- El mejor servicio a su disposición.

NUESTROS SERVICIOS

- **DESAYUNOS**
  Ofrecemos desayuno continental, Típico de la región y balanceado dependiendo de la necesidad del cliente.

- **ALMUERZOS**
  Gran variedad en sus preparaciones (menú diferente todos los días) y excelente presentación a un costo razonable. ($15.000) Incluye: Entrada caliente (sopa o crema o Fruta), Proteína (Res, Cerdo, Pollo, Pescado), Guarnición (Verdura, arroz, papa o plátano), Ensalada y Jugo Natural o Limonada.

- **ATENCIÓN A GRUPO**
  Enfocados en cada detalle nos destacamos por lograr experiencias diferentes con los grupos que nos visitan, teniendo en cuenta la necesidad alimenticia de cada visitante, para así brindar un servicio con elegancia y destacado.

- **ABASTECIMIENTO**
  Brindamos un servicio profesional que se dedica a la prestación externa del suministro de comida preparada (entre estos refrigerios). Nos encargamos de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un desayuno, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida.

LO QUE NOS HACE DIFERENTES

- CALIDAD DEL SERVICIO Y AMABILIDAD EN NUESTRA ATENCIÓN.

- HIGIENE Y CALIDAD EN NUESTRAS PREPARACIONES.

Restaurante

El Trebol

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

El restaurante el Trebol - Mediterraneo presenta cada uno de los servicios que ofrece para su comodidad y beneficio.



QUIENES SOMOS

El restaurante el Trebol, tiene como misión ofrecer de manera oportuna y eficiente el servicio de desayunos, almuerzos, cenas, servicio de eventos empresariales, catering y atención de grupos escolares . El servicio cumple con las condiciones de calidad necesarias para los usuarios. Para lograrlo, cuenta con un equipo de trabajo comprometido y debidamente entrenado, proveedores cuidadosamente seleccionados y la planta física indicada para el desarrollo de todas las actividades programadas.

SON NUESTROS PILARES FUNDAMENTALES

- La calidad en la prestación de servicios.
- La honestidad.
- Eficiencia en el manejo de los recursos.
- Zona de comedores amplia y segura.
- Zona de producción dotada de equipos industriales de la mejor calidad.
- El mejor servicio a su disposición.



NUESTROS SERVICIOS

- DESAYUNOS
  Ofrecemos desayuno continental, Típico de la región y balancedo dependiendo de la necesidad del cliente.

- ALMUERZOS
  Gran variedad en sus preparaciones (menú diferente todos los dias) y excelente presentación a un costo razonable. ($16.500) incluye: Entrada caliente (sopa o crema o Fruta), Proteina (Res, Cerdo, Pollo, Pescado), Guarnición (Verdura, arroz, papa o plátano), Ensalada y Jugo Natural o Limonada.

ATENCIÓN A GRUPOS

- Enfocados en cada detalle nos destacamos por lograr experiencias diferentes con los grupos que nos visitan, teniendo en cuenta la necesidad alimenticia de cada visitante, para asi brindar un servicio con elegancia y destacado.

- CATERING
  Brindamos un servicio profesional que se dedica a la prestación externa del suministro de comida preparada (entre estos refrigerios). Nos encargamos de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un desayuno, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida.

LO QUE NOS HACE DIFERENTES

- CALIDAD DEL SERVICIO Y AMABILIDAD EN NUESTRA ATENCIÓN.

- HIGIENE Y CALIDAD EN NUESTRAS PREPARACIONES.