PRESUPUESTO OFICIAL CMC-SG-055-2024

CONTRATACIÓN QUE TIENE COMO OBJETO LA ATENCIÓN DE REUNIONES Y EVENTOS INSTITUCIONALES A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y COMIDAS SERVIDAS A LA MESA, BAJO LA MODALIDAD DE MONTO AGOTABLE O TIPO BOLSA CON EL FIN DE FORTALECER EL RELACIONAMIENTO CON ENTIDADES DEL ENTE MUNICIPAL, DEPARTAMENTAL Y NACIONAL.

ITEM	UNSPSC	ARTÍCULO	UNIDAD	CANT.	VALOR TOTAL
1	90 10 18 00	**Patacones** x4: Plátano sofrito, 200 grs, acompañado de salsa de guacamole y/o hogao	Unidad	1	$ 10.200,00
2	90 10 18 00	**Patacones x 8** Plátano sofrito, 400 grs, acompañado de salsa de guacamole y/o hogao	Unidad	1	$ 18.000,00
3	90 10 18 00	**Chorizo** Picado, 320 grs en crudo, ahumado, acompañado con arepa y limón en casco	Unidad	1	$ 16.800,00
4	90 10 18 00	**Tabla de quesos pequeña** Queso madurado, 150 grs, acompañado de cábano, kiwi y/o fresas, frutos secos y chorizo vela	Unidad	1	$ 36.001,00
5	90 10 18 00	**Tabla de quesos grande**: Queso madurado, 250 grs, acompañado de cábano, kiwi y/o fresas, frutos secos y chorizo vela	Unidad	1	$ 54.001,00
6	90 10 18 00	**Empanaditas**: 8 Empanadas, 35 grs, papa y carne, acompañadas de hogao y/o guacamole	Unidad	1	$ 14.400,00

		Chata marinada con pasta de ajo				
7	90 10 18 00	330 gr de chata madurada, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	58.800,00
8	90 10 18 00	**Punta de anca** Punta de anca de 400gr madurada acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	66.000,00
9	90 10 18 00	**Costillas ahumadas en salsa BBQ**: Costillas de cerdo de 600gr estilo St Louis, ahumadas al barril acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	63.600,00
10	90 10 18 00	**Chicharrón toteado** 500gr de tocino carnudo toteado al barril acompañado de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	54.001,00
11	90 10 18 00	**Costichi:** Corte de cerdo de 500 gr compuesto por costilla y tocino bañado en salsa BBQ, acompañado de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	57.600,00
12	90 10 18 00	**Chuleta de cerdo** Chuleta de cerdo de 400 gr, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	48.000,00
13	90 10 18 00	**Cañón de cerdo** 400gr de lomo de cerdo acompañado de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	44.401,00
14	90 10 18 00	**Lomo saltado** Trozos de solomito y mix de verduras salteados al wok en salsa teriyaki, sobre una cama de papa rustica.	Unidad	1	$	45.601,00

		Mix la portada parrilla				
15	90 10 18 00	Costilla BBQ, cañón de cerdo y chata acompañados de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	58.800,00
16	90 10 18 00	**Lomo encostrado**: Solomito de res encostrado en semillas de sésamo, piña asada y queso mozzarella, sobre una cama de guacamole y bañado en reducción de vino tinto. Acompañado de pastas de la casa y vegetales salteados.	Unidad	1	$	57.600,00
17	90 10 18 00	**Solomito**: Solomito de res madurado de 350gr acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	56.400,00
18	90 10 18 00	**Hamburguesa artesanal** Carne de res de punta de anca (200gr), cebolla en reducción de vino tinto, tocineta artesanal, queso americano, lechuga, tomate, pan artesanal acompañada de papa a la francesa.	Unidad	1	$	45.601,00
19	90 10 18 00	**Picada** Carne de res, lomo de cerdo, costillas BBQ, chorizo, morcilla, patacón, arepa y papas rusticas.	Unidad	1	$	45.601,00
20	90 10 18 00	**Punta de anca de cerdo** Punta de anca de cerdo de 400gr acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	48.000,00
21	90 10 18 00	**Rib eye** Ojo de bife con hueso de 400gr, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	84.000,00

		T-bone				
22	90 10 18 00	Corte de chata y solomito de 400gr dividido por un hueso de T, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	84.000,00
23	90 10 18 00	**Tomahawk de res** Corte de res de 700 gr con gran marmoleo y hueso en forma de hacha, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	120.001,00
24	90 10 18 00	**Tomahawk de cerdo** Exquisito corte de 400gr con hueso que le aporta un gran sabor y jugosidad.	Unidad	1	$	64.800,00
25	90 10 18 00	**Vacío argentino** Corte de la zona lateral trasera de la res de 400gr.	Unidad	1	$	60.000,00
26	90 10 18 00	**Picanha** Corte brasilero de 450gr a la espada, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	78.001,00
27	90 10 18 00	**Chuzo de cerdo**: Pincho de cerdo de 320 gr marinado, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	31.200,00
28	90 10 18 00	**Nuggets de pollo** 7 nuggets de pollo con papas y ensalada.	Unidad	1	$	19.201,00
29	90 10 18 00	**Hamburguesa artesanal** Carne de res de punta de anca, (100gr), cebolla en reducción de vino tinto, tocineta artesanal, queso americano, lechuga, tomate, pan artesanal acompañada de papa a la francesa.	Unidad	1	$	36.001,00

		Salchipapas				
30	90 10 18 00	Papas a la francesa, salchicha ranchera, tocineta y queso mozzarella.	Unidad	1	$	21.600,00
31	90 10 18 00	**Chuzo de pollo** Pincho de pollo de 320 gr marinado, acompañada de papas, ensalada y arepa.	Unidad	1	$	31.200,00
33	90 10 18 00	DESAYUNO OPCION 1: Arepa, huevos pericos, pan, queso, chocolate	Unidad	1	$	12.000,00
34	90 10 18 00	DESAYUNO OPCION 2: Arepa, calentado, huevos pericos, pan, queso, chocolate	Unidad	1	$	13.200,00
35	90 10 18 00	DESAYUNO OPCION 3: Arepa, calentado, carne de cerdo, huevos sencillos, queso, chocolate	Unidad	1	$	18.000,00
36	90 10 18 00	ALMUERZO TIPICO OPCIÓN UNO: Arroz café, rollo de carne, papas rusticas, ensalada de lechuga zanahoria y tomate, pan, jugo	Unidad	1	$	22.800,00
37	90 10 18 00	ALMUERZO TÍPICO OPCION DOS: combinado paisa (arroz, frijoles, chicharron, tajadas de maduro, ensalada tradicional, arepa, jugo)	Unidad	1	$	21.600,00
38	90 10 18 00	ALMUERZO TÍPICO OPCIÓN TRES: Arroz verrde, pasta, carne de cerdo a la plancha, ensalada de frutas, tostadita de ajo, jugo	Unidad	1	$	22.800,00

39	90 10 18 00	CENA TÍPICA OPCION UNO: carne a la plancha, papas a la francesa, arepa con queso mozarella, jugo	Unidad	1	$	21.600,00
40	90 10 18 00	CENA TÍPICA OPCIÓN DOS: arroz montañero, ensalada dulce, pan, jugo	Unidad	1	$	21.600,00
41	90 10 18 00	CENA TÍPICA OPCIÓN TRES: hamburguesa, papas a la francesa. Jugo.	Unidad	1	$	21.600,00
42	90 10 18 00	REFRIGERIO OPCION 1: sanduche tipo subway (pan perro, lechuga, tomate , jamon, mortadela, queso, salsa de la casa) jugo	Unidad	1	$	16.800,00
43	90 10 18 00	REFIRGERIO OPCION 2: torta de carne con ensalada y ripio, jugo de cajita y manzana	Unidad	1	$	12.000,00
44	90 10 18 00	REFRIGERIO OPCIÓN 3: palito de queso, jugo de cajita, vasito de fruta	Unidad	1	$	18.000,00
45	90 10 18 00	REFRIGERIO OPCION 4: pastel hojaldrado, jugo de cajita, granola en barra	Unidad	1	$	12.000,00
46	90 10 18 00	REFRIGERIO OPCION 5: ensalada de frutas, helado y galletas	Unidad	1	$	14.400,00
47	90 10 18 00	REFIRGERIO OPCION 6: arroz con leche y queso	Unidad	1	$	10.800,00
48	50 20 23 00	Gaseosas 450 ML	Unidad	1	$	3.601,00

49	50 20 17 12	Bebida tipo TÉ	Unidad	1	$	8.400,00
50	50 20 23 00	Jugo bebida azucarada de frutas 450 ML	Unidad	1	$	3.000,00
51	50 20 23 00	Agua Saborizada	Unidad	1	$	6.000,00
52	50 20 23 00	Sodas saborizadas (Mango, liche, cereza y gulúpa)	Unidad	1	$	12.001,00
53	50 20 23 00	Limonada Natural	Unidad	1	$	7.200,00
54	50 20 23 00	Limonada cereza y de coco	Unidad	1	$	12.001,00
55	50 20 17 00	Café	Unidad	1	$	1.800,00
56	50 20 23 00	Aromática	Unidad	1	$	3.601,00
TOTAL					**$**	**1.846.215,00**

VALOR EN LETRAS	UN MILLÓN OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS ($1.846.215)

FECHA DE ELABORACIÓN	23/07/2024
SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	Secretarìa General y de Gobierno
NOMBRE FUNCIONARIO RESPONSABLE:	Ana Lucía Pérez Medina
CARGO	Secretaria General y de Gobierno
FIRMA FUNCIONARIO RESPONSABLE	