CIUDAD Y FECHA: Melgar, Julio 2025

DEPENDENCIA: Dirección Operativa

CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DEL AREA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DE LA DIRECCION OPERATIVA DE EMPUMELGAR E.S.P.

DETALLE LISTA DE PRECIOS:

ITEM	DESCRIPCION	PROVEEDOR 1. LEIDY 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.	$17.000	$19.000
2	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.	$17.000	$19.000
3	Cenas: Entrada caliente (sopa, crema o fruta). Proteína (res, cerdo, pollo o pescado). Guarnición(verdura, arroz, papa o plátano). Ensalada. Jugo natural o limonada.	$17.000	$19.000

MODALIDAD DE CONSULTA: De forma verbal y las cotizaciones llegaron a la empresa en la dirección operativa en el mes de julio de 2025.

JHON FREDDY SUAREZ BETANCOURTH
Director Operativo
EMPUMELGAR E.S.P.

Proyectó: Duván Julián Rodríguez Pinzón – Profesional Cumplimiento Misión – Julio de 2025
Revisó: Jhon Freddy Suarez Betancourth – Director Operativo – Julio de 2025

Restaurante
El Trébol

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

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



CALLE 7 CARRERA 19-24 HOTEL MEDITERRANEO

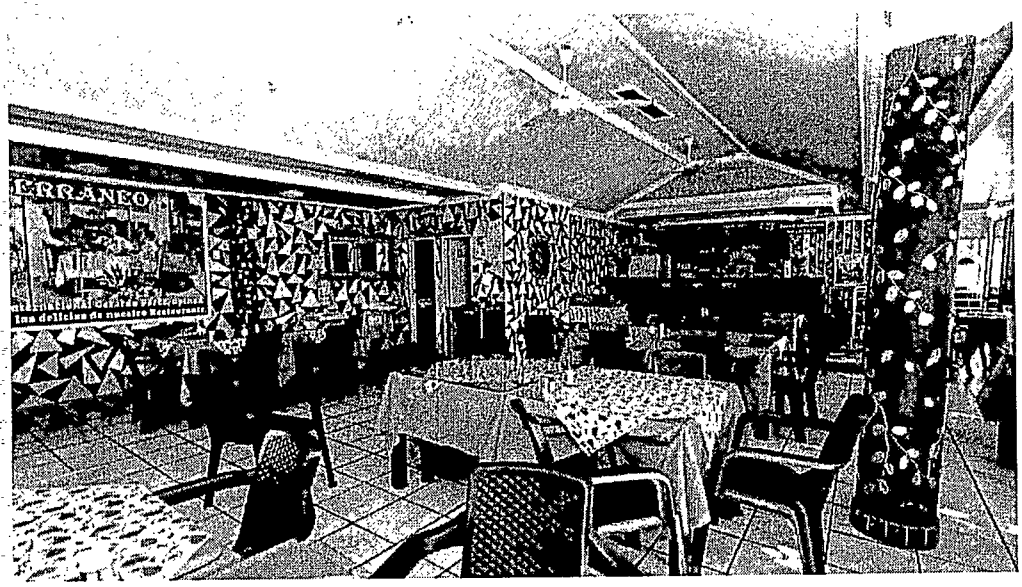
CEL. 311 255 43 00 – (8) 245 1695

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.



- DESAYUNOS

Ofrecemos desayuno continental, Típico de la región y balanceado dependiendo de la necesidad del cliente. ($19.000)

- ALMUERZOS

Gran variedad en sus preparaciones (menú diferente todos los días) y excelente presentación a un costo razonable. ($19.000) 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. ($19.000)

- 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.

VENTOS 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. ($17.000)

ALMUERZOS

Gran variedad en sus preparaciones (menú diferente todos los días) y excelente presentación a un costo razonable. ($17.000) 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 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 así brindar un servicio con elegancia y destacado. ($17.000)

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.