POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID

Luz Mery Leon Vasco <lmleon@elpoli.edu.co>

INVITACIÓN A COTIZAR... PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDA A ESTUDIANTES FONDO ALIMENTARIO "LUIS FERNANDO MONTOYA" 2026-1

1 mensaje

Luz Mery Leon Vasco <lmleon@elpoli.edu.co> 21 de enero de 2026 a las 1:53 p.m.
Para: lacocinadeluis@hotmail.com
CC: Cesar Ivan Navarro Criado <cinavarro@elpoli.edu.co>, Maria Jesus Gil Perez <mjgil@elpoli.edu.co>

Señora
Rosa Castrillón Gutierrez
La Cocina de Luis S.A.S

ASUNTO: INVITACIÓN A COTIZAR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDA A ESTUDIANTES SEMESTRE 2026-1

Cordial y respetuoso saludo.

Conocedores de la trayectoria de **LA COCINA DE LUIS S.A.S**, en la industria alimentaria, de manera atenta les extendemos invitación a cotizar, para la **prestación del servicio de alimentación servida** a un grupo de estudiantes previamente seleccionados, de conformidad con la normatividad vigente, en las siguientes sedes del **Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid**:

- Sede Medellín
- Centro Regional Oriente (Rionegro)
- Centro Regional Urabá (Apartadó)

Este servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas establecidas por la institución, en la cual deben incluir criterios de calidad nutricional, presentación, seguridad alimentaria, cobertura y logística en sitio. La alimentación deberá ser suministrada en días hábiles académicos, con un menú balanceado conforme a los lineamientos del programa institucional de Bienestar.

ALMUERZO	**SEDE DE APARTADÓ, MEDELLÍN Y RIONEGRO**		
	DESCRIPCION	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD (unidad)**
	SOPA O SUSTITUTO	220 gr cocida de sólido, el cual puede estar compuesto por plátanos, tubérculos, leguminosas, cereales y verduras, o sustituto que puede	1

		ser variedad de vegetales y/o tubérculos en preparación variada en seco.	
	PROTEÍNA	110 gr en crudo sea Pollo, res, cerdo, pescado. (cuando sea pollo, sólo usar pechuga o contramuslo)	
	ARROZ	100 gr en cocido	
	ENERGÉTICO – COMPLEMENTO	100 gr en cocido (papas, yuca, plátanos)	
	(Guarnición)	40gr energéticos con base de harinas.	
	VERDURA	100 gr, de estos se deben ofrecer en ensalada 70gr y 30gr en otras preparaciones (arroz, sustituto de sopas, energéticos)	
	BEBIDA	200 cc (Jugo y/o leche)	
	POSTRE	30 gr	

	SEDE DE APARTADÓ, MEDELLÍN Y RIONEGRO		
	DESCRIPCION	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD (unidad)**
REFRIGERIO	PROTEINA, QUESO O SUSTITUTO	90 gr en crudo (carnes frías, diferentes tipos de quesos o huevo en variedad de preparaciones	1
	CEREALES	Un total de 90 gr: 60 gr en cocido más cereal adicional de 30 gr	
	GRASA	1 sachet de salsa con cada refrigerio de 8 a 10gr.	
	BEBIDA	200 cc de bebida (Jugo y/o leche)	
	FRUTA	1 unidad de 110 gr adicional a la contenida en el jugo.	

Les solicitamos presentar su propuesta económica que incluya como mínimo la siguiente información:

1. Valor unitario por ración servida (por sede)
2. Capacidad de cobertura diaria por sede.
3. Vigencia de la cotización.

La cotización debe remitirse en formato digital antes del 23 de enero de 2026 a través del correo mleon@elpoli.edu.co

Agradecemos su atención y quedamos muy atentos a su respuesta.

Atentamente,

POLITÉCNICO COLOMBIANO
Jaime Isaza Cadavid

Luz Mery
León Vasco
Profesional Universitaria
Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social
Sede Medellín - Bloque P40-504
Teléfono: 604 3197900 Ext. 4111
lmleon@elpoli.edu.co