

<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div><span></span></div><div><span></span></div></div></div><div><div><div><span></span></div></div></div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div><div><div>BOGOTÁ</div></div></div>	ALCALDÍA LOCAL DE LA CANDELARIA			
	COTIZACIÓN			
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO (INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO Y DEMAS IMPUESTOS)
REFRIGERIO Tipo 1	<b>Tipo 1:</b> 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empaçadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un <b>peso entre: 100 gr. a 200 gr.</b> debe ser variado entre ( Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: •No bebidas azucaradas o procesados •Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	\$ 18.000
REFRIGERIO Tipo 2	<b>Tipo 2:</b> 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empaçadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un <b>peso entre: 200 gr. a 300 gr.</b> debe ser variado entre ( Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 100 a 150 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: •No bebidas azucaradas o procesados •Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	\$ 22.000
REFRIGERIO Tipo 3	<b>Tipo 3- Vegetariano</b> 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas o otro), no se permitirá el suministro de bebidas empaçadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un peso entre: 150 gr. a 200 gr debe ser variado entre opción vegetariana. Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: •No bebidas azucaradas o procesados •Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	\$ 22.000
ALMUERZO Tipo 1	<b>Tipo 1:</b> <b>Entrada:</b> Sopa o porción de fruta. <b>Plato fuerte:</b> compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. <b>- PROTEÍNA:</b> Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, hornado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura. <b>-CARBOHIDRATO:</b> Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparando al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. <b>-VERDURAS O ENSALADA:</b> Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte. <b>- BEBIDA:</b> Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50gr (Consumo calórico normal diario).  <b>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte</b>	1	Unidad	\$ 90.000
ALMUERZO Tipo 2	<b>Tipo 2: Entrada:</b> Sopa o porción de fruta. <b>Plato fuerte:</b> compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. <b>- PROTEÍNA:</b> Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, hornado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura. <b>-CARBOHIDRATO:</b> Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparando al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. <b>-VERDURAS O ENSALADA:</b> Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte. <b>- BEBIDA:</b> Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario).  <b>Servicio de samovares y servido en cerámica incluido mesero o (s) + transporte</b>	1	Unidad	\$ 90.000
ALMUERZO Tipo 3	Picada personal de 400 gramos con: 250 grs de carne (temera, res, cerdo y/o pollo), plátano maduro 1 arepa boyacense papa salada papa criolla guacamole  BEBIDA: Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario).	1	Unidad	\$ 60.000
Estación de café	Servicio de cafetería (finto, aromática y agua): vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café y snack. (galletas o mini palitos de queso o productos de hojaldre o amasijos) Para: 50 personas Duración del evento aprox. 3 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	\$ 900.000
Estación de café	Servicio de cafetería (finto, aromática y agua): Operario + presentación mesa + vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café+snack. (galletas o mini palitos de queso o productos de hojaldre o amasijos) Para: 100 personas Duración del evento aprox. 4 horas. Transporte incluido	1	Servicio Global	\$ 1.200.000
Estación de café	Servicio de cafetería (finto, aromática y agua): Operario + presentación mesa + vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café+snack. (galletas o mini palitos de queso o productos de hojaldre o amasijos) Para: 200 personas Duración del evento aprox. 4 horas. Transporte incluido	1	Servicio Global	\$ 1.500.000
Botellón de agua con soporte	Botellón de agua de 20 litros con soporte (Incluye bolsa de Vasos desechables biodegradables (Cartón) de 12 onzas, cantidad 50)	1	Unidad	\$ 30.000
Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 300 ML.	1	Unidad	\$ 5.500
Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 500 ML.	1	Unidad	\$ 6.000
Crispetas	Crispetas naturales (maíz pira), preparación sin fritura, sin mantequilla ni azúcar añadida, con bajo contenido de sodio, porción equivalente a 25 g de maíz crudo (preparado), empaque individual en material biodegradable o compostable, cantidad 1 por persona. con BEBIDA: Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales.	1	Unidad	\$ 18.000
Desayuno	Bebida caliente (café, chocolate o aromática), proteína (huevo al gusto o queso) porción mínima 50 g, carbohidrato (pan, arepa o tostada integral) porción entre 60 y 80 g, fruta fresca (100–120 g), acompañamiento opcional (mantequilla o mermelada en presentación individual), empaque o servicio en menaje biodegradable, cantidad 1 por persona.	1	Unidad	\$ 39.000
Refrigerio	Dos porciones de pizza y BEBIDA: Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales.	1	Unidad	\$ 22.600