



PROCESO			
PROCESO GESTIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS			
NOMBRE DEL DOCUMENTO			
FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada <input type="checkbox"/>	Pública Reservada <input type="checkbox"/>

Inírida, 18 de junio de 2026

Señores
Proveedores

ASUNTO: Solicitud Cotización de Servicios

Respetados Proveedores;

En forma atenta me permito solicitar cotización para el **Centro Ambiental y Ecoturístico del Nororiente Amazónico**, Regional Guainía, con la intención de obtener los productos o servicios con las siguientes consideraciones:

OBJETO. CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA APRENDICES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD DURANTRE LA VIGENCIA 2026.

ITEM	REQUISITO TÉCNICO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	<p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – SERVICIO DE ALMUERZO</p> <p>El almuerzo deberá ser servido a la mesa, en condiciones óptimas de calidad, higiene e inocuidad, y deberá incluir obligatoriamente una (1) porción de cada uno de los componentes que se describen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cereal <p>Una (1) porción de ochenta (80) gramos, correspondiente a arroz blanco, o arroz blanco combinado con pasta tipo fideo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteína <p>Una (1) porción de ciento cincuenta (150) gramos, correspondiente a una (1) de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne de res• Carne de cerdo• Pechuga de pollo• Pescado• Presa de pollo (contramuslo o muslo)• Hígado	UNIDAD	1

1



<p>La proteína podrá ser preparada únicamente en alguna de las siguientes modalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guisada • A la plancha • Sudada • Frita • Carbohidrato <p>Una (1) porción de sesenta (60) gramos, correspondiente a una (1) de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yuca en forma de palitos • Papas fritas en forma de palitos • Papa salada • Tajadas de plátano maduro frito • Plátano maduro o verde en forma de patacón • Leguminosa <p>Una (1) porción de sesenta (60) gramos, correspondiente a una (1) de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lenteja • Frijol • Arveja • Garbanzo • Ensalada <p>Una (1) porción de sesenta (60) gramos, correspondiente a una (1) de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada roja • Ensalada de verduras • Ensalada compuesta por tomate, cebolla, aguacate y lechuga • Sopa <p>El almuerzo deberá incluir una (1) porción de sopa de trescientos cincuenta mililitros (350 ml), correspondiente a una (1) de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa tradicional campesina • Sopa de verduras • Sopa de plátano • Sopa de pasta • Bebida <p>El almuerzo deberá ser acompañado de jugo de fruta natural, servido en vaso de nueve (9) onzas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menaje y entrega <p>El proveedor deberá entregar los almuerzos en las instalaciones del centro de formación, Los alimentos deberán ser entregados en envases individuales tipo porta comida (reutilizables aptos para alimentos).</p>		
---	--	--

PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO. Durante los periodos descritos por el supervisor sin superar el 15 de diciembre del 2026.



LUGAR DE EJECUCIÓN. La entrega y ubicación se realizará en la ciudad de Inírida, en las instalaciones del **Centro Ambiental y Ecoturístico del Nororiente Amazónico.**

HECTOR EDUARDO NARVAEZ PECILLO
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y RELACIONES CORPORATIVAS

Elaboró: Lorena Patiño Ruiz- Bienestar Al Aprendiz.