

Fuquene 15 de febrero de 2026

Señor

Alcaldía Municipal de Ubaté
Secretaría de cultura turismo y competitividad

Asunto: Cotización alimentación.

Respetado señor Alcalde:

Reciba un cordial saludo.

Por medio de la presente nos permitimos poner a consideración nuestra propuesta para “SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLEN EN EL MARCO DEL PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DE LA SECRETARIA DE CULTURA TURISMO Y COMPETITIVIDAD”

ITEM	CANTIDAD	DENOMINACION DEL BIEN	DESCRIPCION TECNICA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	IMPO CONSUMO %	IMPO CONSUMO	VALOR TOTAL PRODUCTOR
1	1	REFRIGERIO No. 1	REFRIGERIO 01. Porción de fruta de 80 gr, carbohidrato de 100 gr puede ser (empanada, arepa de queso, panzerotti, almojábana, palito de queso, pan de yuca, mantecada), bebida caliente (maicena, milo, café, chocolate) en vaso de 8 onzas. Nota 1. Los refrigerios deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2, Empaque: Para conservar la calidad física Y microbiológica garantizar la inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la consewación presentación adecuada del roductc.	UN	\$ 16.560,00	8%	\$ 1.440,00	\$ 18.000,00

2	1	REFRIGERIO No. 2	REFRIGERIO 02. Sándwich con pan tipo baguete, de jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa, te mínimo 250 ml. Fruta de mínimo 100gr. Nota 1. Los refrigerios deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2. Empaque: Para conservar la calidad física Y microbiológica garantizar la inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación presentación adecuada del roducto.	UN	\$ 18.400,00	8%	\$ 1.600,00	\$ 20.000,00
3	1	HAMBURGUESA	Hamburguesa de carne o pollo de 150 gr, con vegetales (tomate, lechuga, cebolla),queso tajado, tocineta, huevo de codorniz, papas a la francesa y salsas, acompañada de una bebida fría (gaseosa, jugo, té, de 250 ml etc.), Nota 1. Los refrigerios deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2 Empaque: Para conservar la calidad física Y microbiológica garantizar la inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación presentación adecuada del roducto.	UN	\$ 27.600,00	8%	\$ 2.400,00	\$ 30.000,00

4	1	SALPIC ÓN DE FRUTAS	Salpicón de frutas servido en vaso de 10 onzas, lecherita, queso y con paquete de galletas de 200 gramos. Nota 1. Los refrigerios deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2. Empaque: Para conservar la calidad física Y microbiológica Y garantizar la inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación presentación adecuada del producto.	UN	\$ 16.560,00	8%	\$ 1.440,00	\$ 18.000,00
5	1	ALMUE RZO	Almuerzo compuesto por porción de fruta de mínimo 150 gr, un (1) vaso de jugo de fruta natural de 260cc cada uno, sopa de 240 cc, porción de proteína (carnes) de 240 gr, porción de carbohidrato (ejemplo arroz) de mínimo 200 gr, porción de legumbres (arveja, lenteja, garbanzo, etc) mínimo de 50 gr, porción de verduras mínimo de 50 gr y postre 50 gr. Para cada caso de los anteriores descritos, junto con su cantidad deben existir tres (3) opciones a escoger. Almuerzo: sopa de pasta, arroz crema de verduras etc. Porción de proteína (carne de res, pollo pescado), porción de carbohidrato (arroz, pasta, papa, etc), porción de vegetales porción de legumbres secas o verdes, postre (gelatina, flan, bocadillo, porción de fruta, etc) y bebida (jugo natural). Nota 1. Los almuerzos deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente	UN	\$ 31.280,00	8%	\$ 2.720,00	\$ 34.000,00

			coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2. Empaque: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de los almuerzos, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación presentación adecuada del producto.					
6	1	DESAY UNO	DESAYUNO Compuesto de porción de fruta de mínimo 150 gr, un (1) vaso de jugo de fruta natural de 260 cc cada uno, Caldo de 240 cc, porción de proteína (carne); huevos, salchicha, jamón (opción láctea, queso) 150 gramos Nota Los desayunos deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2. Empaque. Para conservar la calidad física Y microbiológica garantizar la inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación presentación adecuada del producto.	UN	\$ 23.000,00	8%	\$ 2.000,00	\$ 25.000,00
7	1	OTROS PLATOS	Plato típico lechona, elaborada a base de arroz, arveja, carne de cerdo y piel de cerdo (130 gramos), acompañada de arepa blanca pequeña, jugo natural (7 onzas) / bebida de refresco de mínimo 250 ml. Nota 1. Los platos deberán ser entregados en las actividades a cada uno de los asistentes, previamente coordinado con la supervisión del contrato. Nota 2. Empaque. Para conservar la calidad física Y microbiológica garantizar la	UN	\$ 23.000,00	8%	\$ 2.000,00	\$ 25.000,00

			inocuidad de los refrigerios, deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.						
TOTAL DE LA PROPUESTA									\$ 165.672

Cordialmente,

MAURICIO CADENA
Representante Legal
ZIGUAZINSSA S.A.S.
NIT: 900586580
Tel: 3138175529
Correo: gerencia@zigiazinsa.com