

Señores.
ALCALDÍA MUNICIPAL
VILLA DE SAN DIEGO DE UBATE
SECRETARIA DE CULTURA Y COMPETIVIDAD
 Julio de 2026

Ref. COTIZACIÓN.

A través de la presente entrego cotización de elementos requeridos por su entidad para la Entrega y distribución de acuerdo a sus especificaciones y características.

ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	UNSPSC	DESCRIPCION TECNICA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	% IVA	IVA	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
1	REFRIGERIO N. 1	90101600	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 Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS REFRIGERIOS, DEBERÁN ESTAR CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE PRIMARIO, QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO	22.500	0%	\$ -	\$ 22.500	\$ 22.500
2	REFRIGERIO N. 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 Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS REFRIGERIOS, DEBERÁN ESTAR CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE PRIMARIO, QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	23.000	0%	\$ -	\$ 23.000	\$ 23.000

3	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 Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS REFRIGERIOS, DEBERÁN ESTAR CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE PRIMARIO, QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	33.000	0%	\$ -	\$ 33.000	\$ 33.000
4	SALPICÓN 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 Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	15.000	0%	\$ -	\$ 15.000	\$ 15.000

5	ALMUERZO	ALMUERZO COMPUESTO DE PORCIÓN DE FRUTA DE MÍNIMO 150 GR, UN (1) VASO DE JUGO DE FRUTA NATURAL DE 260 CC 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 ANTERIORMENTE DESCRITOS, JUNTO CON SU CANTIDAD, DEBEN EXISTIR MÍNIMAS TRES (3) OPCIONES A ESCOGER. ALMUERZO: SOPA DE PASTA, ARROZ, CREMAS DE VERDURAS ETC. PORCIÓN DE PROTEÍNA (CARNE DE RES, POLLO, PESCADO), PORCIÓN DE CARBOHIDRATOS (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 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 Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	29.000	0%	\$ -	\$ 29.000	\$ 29.000
6	DESAYUNO	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 (CARNES); HUEVOS, SALCHICHA, JAMÓN (OPCIÓN LÁCTEA, QUESO) 150 GRAMOS NOTA 1. 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 Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS REFRIGERIOS, DEBERÁN ESTAR CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE PRIMARIO, QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	28.000	0%	\$ -	\$ 28.000	\$ 28.000

7	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 Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS REFRIGERIOS, DEBERÁN ESTAR CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE PRIMARIO, QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.	24.000	0%	\$ -	\$ 24.000	\$ 24.000
TOTAL							\$ 174.500

Nota: los productos anteriormente ofertados con sus respectivos precios tienen una vigencia de 15 días y un tiempo de entrega de los elementos de 20 días.

Atentamente.


JOSE IGNACIO HERRERA V.
Gerente área Comercial.