PRESUPUESTO A VALOR UNITARIO

OBJETO: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE A MONTO AGOTABLE , PARA PERSONAL DE APOYO DE LA POLICIA NACIONAL, PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES A REALIZAR EN LA VIGENCIA 2026 EN EL MUNICIPIO DE NOBSA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (A)	VALOR UNITARIO INLCUIDO IMPUESTO (B)	VALOR TOTAL A x B
1. ALIMENTACIÓN PERSONAL POLICIA NACIONAL:					
1.1	**Preparar y suministrar y servir en caliente DESAYUNO:** Debe estar conformado por: OPCION 1: jugo natural en vaso por12 onzas , huevos rancheros por 2 unidades, un pan, fruta picada por 200 gramos OPCION 2: caldo (costilla, pata, pescado) de 250 mililitros, huevos al gusto por 2 unidades, bebida caliente por 12 onzas, pan o arepa, porcion de queso por 120 gramos OPCION 3: caldo de costilla de 250 mililitros, arroz bistec por 120 gr, huevos al gusto por 2 unidades, bebida caliente en pocillo por12 onzas OPCION 4. Tamal por 400 gramos, chocolate por 12 onzas, una porción de queso y un pan. (Acorde a los menus y gramajes establecidos en el documento anexo especificaciones tecnicas)	UND	1	$ 15.433	$ 15.433
1.2	**Preparar y suministrar y servir en caliente ALMUERZO** Debe estar conformado por: OPCION 1: Sopa o crema de verdura, porción de arroz (80gr), porción de proteína según elección de comensal (80 gr), porción de verdura o ensalada (20gr), porción de carbohidratos disponibles según menú (30) gr y bebida hidratante en presentación natural en presentación de (12oz). OPCION 2: Bandeja paisa (por arroz 200 gr de , frijol 120 gr, carne molida 150 gr, porción de chicharrón cerdo por 100 gr, un huevo frito y un patacón, una arepa tamaño pequeña), ENSALADA 200 gramos, SOPA DEL DIA por 200 mililitros, JUGO NATURAL en vaso por12 onzas. OPCION 3: sopa del día 200 ml, Una porción de arroz mixto o de pollo (400gr), papa frita (150 gr), ensalada de verduras u hortalizas, bebida natural en vaso por12 onzas. OPCION 4: churrasco o pechuga, ensalada, papa a la francesa 150 gramos, jugo natural en vaso por12 onzas, sopa (crema) por 200 mililitros., (Acorde a los menus y gramajes establecidos en el documento anexo especificaciones tecnicas)	UND	1	$ 18.433	$ 18.433
1.3	**Preparar y suministrar y servir en caliente CENA** **Debe estar conformado por:** OPCION 1: Hamburguesa tradicional por 450 gramos, papas a la francesa 150 gramos, jugo, limonada o bebida saborizada en vaso por12 onzas. OPCION 2: Lasagña por 450 gramos, pan tajado o tostadas dos porciones, jugo, limonada o bebida saborizada en vaso por12 onzas. OPCION 3: Sandwich especial de pollo, papa francesa150 gramos, jugo, limonada o bebida saborizada en vaso por12 onzas OPCION 4: Crema de pollo o verdura, porción de arroz (80gr), porción de proteina según elección de comensal (80 gr), porción de carbohidratos disponibles según menú (30) gr y bebida hidratante en presentación natural en presentación de (12oz)., (Acorde a los menus y gramajes establecidos en el documento anexo especificaciones tecnicas)	UND	1	$ 16.600	$ 16.600
				TOTAL PRESUPUESTO A VALOR UNITARIO	**$ 50.466**

NOTA 1: Para el correcto diligenciemiento del presente formato, se debe tener en cuenta cada uno de los requerimientos establecidos en el documento anexo "ESPECIFICACIONES TECNICAS"

SOFIA DEL PILAR DIAZ BELTRAN
SECRETARIA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA

Proyecto: SANDRA PLAZAS SIACHOQUE - PROFESIONAL UNIVERSITARIO SGCC
Reviso: SOFIA DEL PILAR DIAZ BELTRAN - SECRETARIA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA
Aprobo: SOFIA DEL PILAR DIAZ BELTRAN - SECRETARIA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA