



CANDELARIA BRASAS DONDE EL FLACO NIT 16138714-2

CELULAR:3104962964

CORREO:contabilidad@elflaco.com

FORMATO DE OFERTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA OFERTADO
REFRIGERIO Tipo 1	Tipo 1: 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 300 ML (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empaquetadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un peso entre 150 gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz pelo y/o quinua, envuelto, croissant de jamón y queso, 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 60 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantedada 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	\$ 16.000,00
REFRIGERIO Tipo 2	Tipo 2: 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 600 ML (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empaquetadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un peso 250 gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz pelo y/o quinua, envuelto, pastel glori, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantedada, 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 60 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantedada 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	\$ 18.000,00
DESAYUNO	Tipo 1: Entrada: porción de fruta, 200 gr (papaya o piña o manoj o sandia o melón ENERGETICO : 30 Gra. moggia, almogibana, croissant de queso - PROTEINA: 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 Huevos cocidos, huevos revueltos o huevos revueltos con, salchicha o con maíz o con queso. - BEBIDA: BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O JUGO NATURAL DE FRUTA 200 cc. Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte	1	Unidad	\$ 25.000,00
TAMAL	Tamal de 300 gramos con mínimo 100 gramos de pollo	1	Unidad	\$ 15.000,00
CALDO	Caldo de res de 300 gramos bajo en grasa con papa (mínimo 100g de papa y 50g de carne magra)	1	Unidad	\$ 15.000,00
ALMUERZO Tipo 1	Tipo 1: Entrada: Sopa o crema o porción de fruta. 240cc Plato fuerte: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - PROTEINA: Deberá contener entre 150 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. - CARBONHIDRATO: Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. - VERDURAS O ENSALADA: 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. - BEBIDA: 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 60gr (Consumo calórico normal diario). Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte	1	Unidad	\$ 25.000,00
ALMUERZO Tipo 2	Tipo 1: Entrada: Sopa o crema o porción de fruta. 240cc Plato fuerte: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - PROTEINA: Deberá contener entre 2000 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. - DOS CARBOHIDRATO: cada uno de 150 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas entre otros - VERDURAS O ENSALADA: 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. - BEBIDA: 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 60gr (Consumo calórico normal diario). Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte	1	Unidad	\$ 30.000,00
ALMUERZO Tipo 3	Tipo 3: Entrada: Sopa o porción de fruta. Plato fuerte: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - PROTEINA VEGETAL: Deberá contener entre 200 gramos, opción vegana o vegetariana. - CARBONHIDRATO: Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. - VERDURAS O ENSALADA: 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. - 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). Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables. transporte	1	Unidad	\$ 28.000,00
Estación de café	Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café y snack Para: 50 personas Duración del evento aprox. 4 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	\$ 200.000,00
Estación de café	Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café y snack Para: 100 personas Duración del evento aprox. 4 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	\$ 300.000,00
Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 300 ML.	1	Unidad	\$ 2.000,00
Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 500 ML.	1	Unidad	\$ 3.000,00
VALOR TOTAL DE LA COTIZACION				\$ 677.000,00

JOHN FREDY MARIN PARRA
NIT 16138714-2