

AMATISTA EVENTOS Y LOGÍSTICA

ANEXO TÉCNICO – PORCIONES Y VALORES REFERENCIALES

Valores estimados de mercado – Colombia 2026 | Base Naval de Bahía Málaga

Fecha: 14 octubre de 2026

En atención a la solicitud recibida y de acuerdo con las especificaciones técnicas y requerimientos establecidos para el Proceso de Bienestar y Catering de la Fuerza Naval del Pacífico, nos permitimos presentar la presente cotización, elaborada conforme a los bienes y/o servicios solicitados.

Criterio de gramaje: Los pesos corresponden a porciones servidas estimadas; en productos con bebida se indica el volumen en mililitros. En preparaciones compuestas se discrimina el peso aproximado de sus componentes cuando resulta pertinente.

Ítem	Descripción	Gramaje / porción estándar	Unidad	Valor unitario (COP)
1	Papa rellena de carne de res, arroz y condimentos, apanada y frita.	200 g (por unidad)	Porción/unidad	\$8.000
2	Chorizo artesanal asado, con limón y arepa pequeña.	Chorizo 100 g + arepa 40 g	Porción/unidad	\$10.000
3	Alitas de pollo fritas o al horno, con salsas.	190 g (porción con hueso)	Porción/unidad	\$16.000
4	Deditos de pollo apanados, con salsa.	150 g	Porción/unidad	\$16.000
5	Pastelito de arequipe.	80 g	Porción/unidad	\$3.500
6	Choripán: pan tipo baguette con chorizo asado y salsas.	Pan 80 g + chorizo 100 g + salsas 20 g	Porción/unidad	\$12.000
7	Arroz marinero con mezcla de mariscos, condimentos y bebida de 500 ml.	Arroz preparado 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
8	Pizza individual con salsa, queso y topping a elección.	280 g	Porción/unidad	\$22.000
9	Combo infantil: mini hamburguesa, papas horneadas, bebida 200 ml y empaque.	Hamburguesa 120 g + papas 80 g + bebida 200 ml	Porción/unidad	\$18.000
10	Combo infantil: mini perro caliente, papas horneadas, bebida 200 ml y empaque.	Perro 110 g + papas 80 g + bebida 200 ml	Porción/unidad	\$16.000
11	Bandeja familiar de pasabocas para 10 personas: fritos, croquetas y pinchos.	1.500 g aprox. total (150 g por persona)	Porción/unidad	\$180.000
12	Asado mixto individual: res, pollo, cerdo, papa criolla, arepa, chorizo, salsas y bebida 500 ml.	Proteínas 250 g + acompañamientos 180 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$38.000
13	Porción de torta hojaldrada, vainilla o chocolate, con crema y arequipe.	120 g	Porción/unidad	\$7.000
14	Tamal tolimense con arepa, ají y bebida de 500 ml.	Tamal 500 g + arepa 60 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$22.000
15	Arepa de choclo con queso.	150 g	Porción/unidad	\$9.000
16	Aborrajado de plátano maduro relleno de queso, apanado y frito.	150 g	Porción/unidad	\$8.000
17	Marranitas de plátano verde rellenas de chicharrón.	150 g (unidad)	Porción/unidad	\$8.000
18	Encocado de pescado con arroz con coco y patacones.	Pescado/sopa 200 g	Porción/unidad	\$35.000
19	Arroz atollado con pollo y cerdo, acompañado de patacón.	Arroz preparado 350 g	Porción/unidad	\$28.000
20	Plato ejecutivo: proteína de 200 g, arroz, calabaza, papa frita, ensalada, postre y bebida 500 ml.	Proteína 200 g + guarniciones 530 g + postre 60 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$30.000
21	Pasabocas gourmet: quesos, frutas, galletas artesanales y frutos secos.	150 g por persona	Porción/unidad	\$35.000
22	Plato navideño: pavo horneado 200 g, salsa, arroz navideño, ensalada, papa al horno o puré, postre y bebida 500 ml.	Pavo 200 g + guarniciones 350 g + postre 80 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$42.000
23	Picada típica colombiana para 10 personas: chicharrón, chorizo, cerdo, papa criolla, patacón y arepa.	2.000 g aprox. total	Porción/unidad	\$220.000
24	Pernil de cerdo horneado con arroz, puré de papa, ensalada y bebida 500 ml.	Pernil 200 g + guarniciones 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
25	Cazuela cremosa de mariscos con bebida de 500 ml.	Cazuela 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$38.000
26	Bandeja de pescado frito (pargo rojo o mojarra), con arroz de coco, patacones, ensalada y bebida 500 ml.	Pescado 500 g + guarniciones 290 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$38.000
27	Merengón de frutas.	150 g	Porción/unidad	\$12.000
28	Jugo en botella plástica de 500 ml.	500 ml	Porción/unidad	\$6.000
29	Sancocho (plástico) res, cerdo y pollo con arroz, ensalada, arepa, aguacate y bebida 500 ml.	Sancocho 500 g + arroz 150 g + acompañamientos 180 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
30	Combo navideño individual: natilla, 2 buñuelos y bebida fría o chocolate caliente.	Natilla 100 g + buñuelos 2 x 50 g + bebida 250 ml	Porción/unidad	\$14.000
31	Plato de vegetarianos salteados, arroz, papa al vapor, ensalada fresca y bebida 500 ml.	Vegetales 180 g + arroz 150 g + papa 120 g + ensalada 80 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$24.000
32	Lasaña mixta de res y pollo, salsas y queso gratinado con bebida 500 ml.	Lasaña 300 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$28.000
33	Lasaña de carne molida, salsa de tomate, queso gratinado y bebida 500 ml.	Lasaña 300 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$26.000
34	Lasaña de pollo, bechamel, queso gratinado y bebida 500 ml.	Lasaña 300 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$26.000
35	Carne de res a la plancha con arroz, frijoles, tajadas de plátano, aguacate y bebida 500 ml.	Res 180 g + guarniciones 410 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
36	Pollo relleno de queso y espinaca, arroz, papa al horno, vegetales y bebida 500 ml.	Pollo 200 g + guarniciones 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
37	Pollo relleno de jamón y queso, arroz, puré de papa, ensalada y bebida 500 ml.	Pollo 200 g + guarniciones 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$32.000
38	Sancocho de gallina criolla con yuca, plátano, arroz, aguacate y bebida 500 ml.	Sancocho 500 g + arroz 150 g + acompañamientos 60 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$35.000
39	Sobrebarriga en salsa criolla con arroz, papa al vapor, ensalada y bebida 500 ml.	Sobrebarriga 200 g + guarniciones 350 g + bebida 500 ml	Porción/unidad	\$34.000

TOTAL REFERENCIAL (una unidad de cada ítem): \$1.256.500

Nota importante: Los valores son estimativos de venta por porción/unidad y no constituyen una cotización oficial ni un estudio de mercado certificado. Los gramajes son referencias estándar propuestas y deberán validarse con el área técnica/contractual antes de radicar el anexo definitivo. Los precios pueden variar según disponibilidad, transporte, condiciones de entrega y ubicación.

Vigencia de la cotización: 90 días.

Cordialmente,

Sandra Patricia Granobles V

Directora Eventos y Logística

Cel 3165121290

Email; amatistacasadealquilyeventos@gmail.com

Amatista Eventos y Logística | Bahía Málaga – Colombia
316 612 1290 | amatistacasadealquilyeventos@gmail.com