Sogamoso,2026

REF: COTIZACION

Cordial Saludo. Villa Lucía Casa de Eventos – Restaurante bar es una empresa prestadora de servicios de eventos y alimentación de Calidad, esencialmente, dirigido a Clientes selectos que desean tener momentos inolvidables, adecuamos alimentos de alto valor nutricional de acuerdo a las necesidades energéticas de los beneficiados, con materia prima de excelente calidad cumpliendo las exigencias higiénicas para el procesamiento de los mismos; ofrecemos menús variados y de calidad con presentaciones atractivas, y menús pertinentes para la ocasión.

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	**ALOJAMIENTO (Servicio de alojamiento para aprendices)**	ALOJAMIENTO (Servicio de alojamiento para aprendices) Prestación del servicio de alojamiento temporal en habitación compartida (doble, triple o múltiple), con cama individual por aprendiz, aire acondicionado, ropa de cama, toalla, acceso a baño, agua potable, energía eléctrica, limpieza, seguridad y demás condiciones mínimas establecidas en la ficha técnica, para aprendices que participen en actividades académicas, técnicas, institucionales o giras de formación en el municipio de Puerto Boyacá. El valor deberá corresponder al servicio por aprendiz por noche e incluir todos los costos asociados.	Aprendiz/Noche	60	$ 50.000

2	**Desayuno: Cada desayuno deberá incluir como mínimo: Componente -Proteína: 80 a 100 gr. -Cereal, tubérculo, plátano, arepa o pan: 80 a 120 gr. -Fruta fresca: 100 a 150 gr. -Bebida: 250 a 300 ml. Opciones de menú (rotación obligatoria)** El proveedor deberá ofrecer durante la semana diferentes preparaciones, evitando repetir el mismo desayuno diariamente.	**Desayuno: Cada desayuno deberá incluir como mínimo: Componente -Proteína: 80 a 100 gr. -Cereal, tubérculo, plátano, arepa o pan: 80 a 120 gr. -Fruta fresca: 100 a 150 gr. -Bebida: 250 a 300 ml. Opciones de menú (rotación obligatoria) El proveedor deberá ofrecer durante la semana diferentes preparaciones, evitando repetir el mismo desayuno diariamente.** **Menú 1 – Desayuno tradicional** Huevos pericos o revueltos, mínimo 2 unidades (aprox. 100 g); arepa de maíz 80–100 g; queso campesino 30–40 g; fruta fresca 120 g y café con leche, chocolate o bebida de cereal 250 ml. **Menú 2 – Desayuno con calentado** Calentado de arroz y fríjol 180–200 g; huevo 2 unidades; arepa 80 g; fruta 120 g y bebida caliente 250 ml. **Menú 3 – Desayuno con pollo** Arepa 100 g; pollo desmechado 80–100 g; queso 30 g; fruta 120 g y bebida 250 ml. **Menú 4 – Desayuno regional** Tamal de preparación tradicional 350–450 g, acompañado de bebida caliente 250 ml y porción de fruta fresca 100–120 g. **Menú 5 – Desayuno tipo sándwich** Sándwich preparado con pan 80–100 g, pollo desmechado 70–80 g, queso 30–40 g y vegetales frescos; fruta 120 g y bebida 250 ml.	Unidad Por Aprendiz	60	$ 15.000

3	**Almuerzo** **Cada almuerzo deberá incluir como mínimo: - Proteína 150 a 180 gr. - Arroz, pasta o cereal 120 a 150 gr. - Tubérculo, plátano o leguminosa 100 a 150 gr. - Ensalada 80 a 100 gr. - Bebida 300 a 350 ml.** Cuando la preparación corresponda a un plato compuesto que ya incorpore varios de estos componentes, las cantidades podrán integrarse manteniendo una porción total equivalente.	Almuerzo Cada almuerzo deberá incluir como mínimo: - Proteína 150 a 180 gr. - Arroz, pasta o cereal 120 a 150 gr. - Tubérculo, plátano o leguminosa 100 a 150 gr. - Ensalada 80 a 100 gr. - Bebida 300 a 350 ml. Cuando la preparación corresponda a un plato compuesto que ya incorpore varios de estos componentes, las cantidades podrán integrarse manteniendo una porción total equivalente. Menús posibles para rotación semanal **Día 1**: pollo sudado 160–180 g, arroz blanco 130 g, papa o yuca 120 g, ensalada 80–100 g y jugo natural 300 ml. **Día 2:** carne de res a la plancha o en salsa 150–180 g, arroz 130 g, plátano maduro o patacón 100 g, ensalada 80–100 g y jugo 300 ml. **Día 3**: pescado, preferiblemente preparación de consumo habitual en la región, 180 g, arroz con coco o arroz blanco 130 g, patacón 100 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml. **Día 4:** fríjoles 200–250 g, arroz 120 g, carne molida o carne de cerdo 120–150 g, plátano 80–100 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml. **Día 5**: pechuga de pollo a la plancha 160–180 g, arroz 130 g, papa o yuca 120 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml. **Día 6**: carne de cerdo 160–180 g, arroz 130 g, yuca o plátano 120 g, ensalada 100 g y bebida 300 ml. **Día 7**: preparación regional o plato especial: carne, pollo o pescado 150–180 g, arroz 120–150 g, acompañante 100–120 g, ensalada 80–100 g y bebida 300 ml.	Unidad Por Aprendiz	60	$ 20.000

4	**ESPECIFICACIONES DE LA CENA/COMIDA** **- Proteína 120–150 gr.** **- Carbohidrato/acomp. 100–150 g** **- Verdura/ensalada cuando aplique 60–80 gr.** **- Bebida 250–300 ml** **ESPECIFICACIONES DE LA CENA/COMIDA** - Proteína 120–150 gr. - Carbohidrato/acomp. 100–150 g - Verdura/ensalada cuando aplique 60–80 gr. - Bebida 250–300 ml	ESPECIFICACIONES DE LA CENA/COMIDA - Proteína 120–150 gr. - Carbohidrato/acomp. 100–150 g - Verdura/ensalada cuando aplique 60–80 gr. - Bebida 250–300 ml Menús posibles **Opción 1**: arroz con pollo 300–350 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml. **Opción 2**: carne o pollo 120–150 g, arroz 120 g, papa/yuca/plátano 100 g y bebida 250–300 ml. **Opción 3: c**aldo de pollo o costilla 350–400 ml, con proteína 100–120 g, papa o yuca 120 g, arepa 80 g y bebida. **Opción 4**: sándwich reforzado de pollo: pan 100–120 g, pollo desmechado 100–120 g, queso 30–40 g, vegetales 30–50 g, acompañado de fruta 120 g y bebida 250–300 ml. **Opción 5:** arepa rellena 180–220 g, con pollo o carne 100–120 g, queso 30 g, acompañada de fruta y bebida. **Opción 6:** pasta con pollo o carne 300–350 g, ensalada 80 g y bebida 300 ml. **Opción 7**: tortilla de huevo con vegetales, mínimo 2 huevos, queso 30–40 g, arepa 100 g, fruta 120 g y bebida 250 ml.	Unidad Por Aprendiz	45	$ 25.000

DATOS DE CONTACTOS
CASA DE EVENTOS VILLA LUCIA
PROPIETARIA Y GERENTE: ZULMA LUCIA ORDUZ ALVAREZ
DIRECCION: CRA 10ª 46 -129 Sogamoso
MOVIL: 3214805565
NIT: 46.384.214 -4
E MAIL:zulmalu.O@gmail

En espera de poder serviles y contribuir con el éxito de sus requerimientos

Cordialmente

ZULMA LUCIA ORDUZ ALVAREZ
Gestora de eventos