

Popayán, 9 de abril del 2024.

Doctora:
MARIBEL PERAFÁN GALLARDO.
Gerente.
Industria Licorera del Cauca. La
Ciudad.

Cordial y atento saludo.

Formalmente me dirijo a usted para realizar cotización de preparación de Cócteles con los productos de la Industria Licorera del Cauca.

Hago el ofrecimiento para preparar diferentes Cóctel tales como el carrusel y esmeralda; La industria licorera del Cauca se destaca por su tradición en la elaboración de aguardiente, una bebida emblemática de la región que ha ganado reconocimiento a nivel nacional e internacional. En este contexto, la oferta de cócteles se presenta como un elemento clave para promover y resaltar las cualidades del aguardiente caucano, así como para diversificar su consumo y llegar a nuevos mercados.

Los cócteles elaborados con aguardiente caucano ofrecen una amplia gama de sabores y experiencias sensoriales que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de la región. Desde clásicos como el esmeralda" hasta creaciones más innovadoras como el "carrusel", estos cócteles combinan el sabor distintivo del aguardiente con ingredientes locales como frutas tropicales, hierbas aromáticas y especias, creando así una experiencia única y auténtica para el consumidor.

Se programa para preparar 833,3 unidades para ser entregados en los eventos que la ILC, estipule.

La ILC, debe suministrar los licores y la adecuada y oportuna información sobre los eventos.

Se prestara el servicio de insumos complementarios como hielos, frutas, bebidas gaseosas y aguas y los recipientes para servirlos.

Así mismo se hace necesario aclarar lo siguiente; con el propósito de abordar un asunto relevante respecto a la certificación de experiencia en el ámbito de Mesa y Bar.

Es de conocimiento general que el término "Mesa y Bar" abarca tradicionalmente la atención y servicio en establecimientos de restauración, así como la preparación y servido de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. No obstante, en algunos casos, se ha presentado una falta de claridad en cuanto a si la preparación de cócteles debe ser considerada como parte integral de esta certificación.

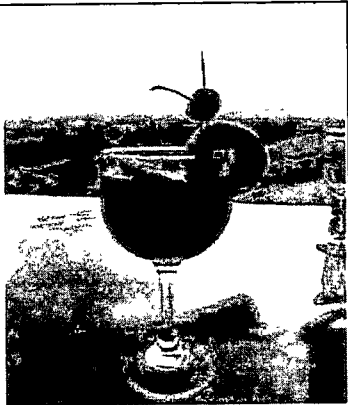
Es importante señalar que la elaboración de cócteles representa una habilidad y competencia esencial en el desempeño de funciones dentro del ámbito de Mesa y Bar. Los cócteles, al ser una parte significativa de la oferta de bebidas en la mayoría de establecimientos de este tipo, requieren un conocimiento especializado en cuanto a recetas, técnicas de preparación, y presentación, así como un entendimiento de las preferencias y gustos del cliente.

Dentro del ámbito de Mesa y Bar, la inclusión del bartender es justificada por su papel multifacético y esencial en la preparación y servicio de bebidas. Más allá de simplemente servir, el bartender aporta conocimientos especializados en la selección de licores, técnicas de preparación y atención al cliente, contribuyendo así a la experiencia global del cliente. Su capacidad para crear experiencias memorables, adaptarse a las preferencias individuales y operar con altos estándares de profesionalismo y ética lo convierten en un elemento indispensable en cualquier establecimiento gastronómico.

VALOR DE LA PROPUESTA:

Coctel con aguardiente tradicional Incluido menaje e insumos sin licor	✓ 6.000
---	---------

NOTA: Incluye IVA y demás valores.



En COCTELERÍA se utiliza una onza de licor base cuando son licores para eventos sociales o familiares. Cuando son comerciales una y media a dos onzas, dependiendo el precio de venta.

Doy sinceros agradecimientos y espero tener una pronta y favorable respuesta.

Victor Méndez
VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA.

C.C. # 10.540.576 de Popayán. Celular-
WhatsApp: 3146729811. Correo:
victor62mendez@gmail.com