Distribuidora La Amazonia

ORLANDO PEREZ SANCHEZ

NIT: 17.647.628 - 4

Florencia, 24 de julio de 2022

Señores
GOBERNACION DE CAQUETA
Ciudad

Asunto: cotización.

Para su conocimiento y fines pertinentes, como representante legal de Distribuidora La Amazonia, me permito cotizar las siguientes actividades:

ITEM	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Congelador doble puerta horizontal 335 litros brutos – capacidad comercial de 495 litros- de almacenamiento, puerta con su respectiva chapa y dos juegos de llaves para la misma, cuenta con opciones de congelador de 0º a -18º, consumo de energía tipo B, 1.49 KWH por día, dos manijas externas, dos canastas plásticas garantía de 1 año a partir de su entrega.	60	4.595.050	275.703.000,00
Molino de carne eléctrico de uso profesional, modelo de mesa para uso intermitente, rallador, embutidor de 1020 litros/hora de 1,45 hp, de 110 voltios con cuchilla, cabezal y sinfín de acero inoxidable y 3 tubos de relleno y triturador de carne; el cual da cumplimiento a las actuales normas sanitarias del (decreto 1500 y 3075) y las certificaciones UL, NSF y CSA.	21	7.010.000	$ 147.210.000
Almuerzo tipo buffet (con todo el menaje requerido); el Menú debe presentar indispensablemente dos proteínas, bebidas y postre, su definición y demás acompañamiento se establecerá de acuerdo a las instrucciones del Supervisor del contrato y en las fechas que éste indique.	60	34.500	2.070.000
Servicio de meseros para atender a participantes e invitados a la actividad, persona con excelente presentación personal, vistiendo pantalón negro, camisa manga larga de color blanco y zapatos de color negro.	5	40.000	200.000

Cra 6ª N 7 - 67 Barrio la Estrella
Celular: 3134932338
distribuidoralaamazonia@gmail.com

Un auditorio el cual cuenta para un aforo para 100 asistentes, con aire acondicionado donde se contará con una dotación de: · 100 sillas sin descansa brazos vestidas o decoradas con el color y motivo que indique el contratista). · 25 mesas con mantel, centro de mesa en flores naturales, camino y faldón (colores y diseños indicados por el contratista), · 1 mesa Central para los dignatarios o quienes presidan el acto, (con su respectivo centro de mesa en flores naturales, mantel camino y faldón · 1 sistema eléctrico y electrónico para soportar el sonido (con un Amplificación de sonido tipo Line Array Aero 12 con 12 cajas activas 25.000 wtts. 06 bajos dobles de 18 pulgadas, un master control para mezclas y 3 micrófonos inalámbricos). · 1 video beam, señaladores, elementos didácticos. · 1. MAESTRO DE CEREMONIA, encargado de la solemnidad del evento, como dar la bienvenida y respetar los símbolos patrios, autoridades político-administrativas, animación durante todo el evento, persona con excelente presentación personal, fluidez verbal y carisma para la comunicación, seguirá las instrucciones del contratante y del supervisor en cuanto al orden y protocolo inherente al evento. Este profesional certificara ser comunicador social, periodista o locutor profesional · 1 cocineta o salón donde se almacene todos los suministros alimenticios),	1	3.200.000,00	3.200.000,00

Se exigirá el uso de permanente del tapabocas, carne de vacunación, la desinfección o uso obligatorio del punto de desinfección, tomara la lectura de temperatura, ubicándose en los lugares señalados por el supervisor, exigiendo la invitación a la actividad, entrega de recomendaciones en materia planes de contingencia y de rutas de evacuación, donde es la ubicación de los baños, hall, parqueaderos y donde entregar los objetos perdidos. Facilitadores en la entrega de detalles y kit anti covid19 al ingreso de los asistentes, a la actividad.			
*Tapabocas desechables en empaque individual, los cuales se entregaran en las doce (12) sesiones de las capacitaciones y el día del evento den entrega de maquinaria, equipos y certificación	6	30000	180.000
*Botella plástica, con sistema de aplicación spray de 30 ml de alcohol al 70°	60	3300	198.000
*Botella de 30 ml, con sistema de aplicación spray de gel antibacterial.	60	2800	168.000
Se realizará tres capacitaciones a los 60 beneficiarios en temas relacionados en; · Servicio al cliente. · Manejo y manipulación de alimentos. · Seguridad y Salud en el trabajo Se contará con tres profesionales ingeniero en alimentos con pregrado en calidad, inocuidad o a fines, estas capacitaciones tendrá una intensidad de 16 horas por tema; con un máximo de aforo de 20 personas por sesión, para un total de 4 sesiones de 4 horas por tema con un total de 12 sesiones	3	1900000	5.700.000,00
Refrigerios para el personal capacitado 36 sesiones de 20 personas con	720	10.000,00	7.200.000,00
Kit didáctico (Agenda, lapicero, lápiz, memorias con la información de la capacitación, carnet de identificación y bolsa ecológica)	60	10.070,00	604.200,00
Pendón alusivo a ASESCAR (Asociación de expendedores de cárnicos de Florencia y el Caquetá) en banner tela mesh, impreso en alta	60	150.000,00	9.000.000,00

resolución, con dimensiones 1,5X2 metros, 4 argollas y/o araña para su ensamble incluye: Donde especifique las partes de del bovino, porcino y avícola con sus respectivos tipos de cortes.			
Arriendo del área de capacitaciones, con aire acondicionado, video bem, tablero con capacidad para 20 personas, por 15 das además de zonas de baños, área para la instalación de u punto de hidratación con servicios incluidos.	1	1.800.000,00	1.800.000,00
Suministro de un punto de hidratación para agua y café para las capacitaciones, está incluido vasos, azúcar, café, revolvedores entro otros elementos.	1	352.010,00	352.010,00
TOTAL			**453.585.210**

VALOR TOTAL: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS DIEZ PESOS moneda corriente ($453.585.210).

Cordialmente,

ORLANDO PEREZ SANCHEZ
C.C. 17.647.628 de Florencia.