Gmail

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PPL

1 mensaje

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co> 27 de marzo de 2024, 9:04
Para: wildersuarez6802771@gmail.com

Buen día

Cordial saludo

De manera atenta y respetuosa

Con vocación de servicio

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUJILLO

Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria

secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
57 (8) 435 8100 Ext. 1502
www.florencia-caqueta.gov.co
Calle 18 Carrera 10 Esquina-Casa de Justicia

"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNGRvGkj2mX6hZgqR9mUK-wlyY7Ez6lkZcTlU__fvZrGKRuA/viewform

A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 2.pdf
261K

Gmail

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PPL

1 mensaje

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co> 27 de marzo de 2024, 9:03
Para: hotelmariaalejandra@yahoo.es

Buen día

Cordial saludo

De manera atenta y respetuosa

Con vocación de servicio

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUJILLO

Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria

secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
57 (8) 435 8100 Ext. 1502
www.florencia-caqueta.gov.co
Calle 18 Carrera 10 Esquina-Casa de Justicia

"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNGRvGkj2mX6hZgqR9mUK-w!yY7Ez6lkZcTlU__fvZrGKRuA/viewform

A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 1.pdf
260K

Gmail

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PPL

1 mensaje

Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>
Para: judy19-@hotmail.com

27 de marzo de 2024, 9:06

Buen día

Cordial saludo

De manera atenta y respetuosa

Con vocación de servicio

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUJILLO

Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria

secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
57 (8) 435 8100 Ext. 1502
www.florencia-caqueta.gov.co
Calle 18 Carrera 10 Esquina-Casa de Justicia

"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNGRvGkj2mX6hZgqR9mUK-wIyY7Ez6IkZcTIU__fvZrGKRuA/viewform

A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 3.pdf
259K

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 27 de marzo de 2024

Señora
YUDY SHIRLEY BARRAGAN
Representante Legal
ENTRE BRASAS
Correo: judy19-@hotmail.com
Florencia

Asunto: Solicitud de Cotización para estudio del mercado.

Cordial saludo,

La Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana del Municipio de Florencia está elaborando el estudio de mercado para convocar a un proceso de selección con el fin de contratar el suministro de alimentos complementarios a las personas privadas de la libertad (PPL) en centros de detención transitorios como las Estaciones de Policía (SIJIN) y las Unidades de Reacción Inmediata

Solicitamos su valiosa colaboración en el sentido de cotizar incluyendo todos los costos, la cotización de la ración (desayuno, un almuerzo y una cena) , en los siguientes términos:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad
1	Desayuno	Unidad	1
2	Almuerzo	Unidad	1
3	Cena	Unidad	1

Con las siguientes especificaciones técnicas:

CONDICIONES	
Tipo de Suministro	Ración: compuesta por un desayuno, un almuerzo y una cena a suministrar por persona, acorde a minuta patrón y ciclo de menú que se describe en la siguiente tabla.
Horario de entrega de los alimentos	Desayuno - 6:30 am Almuerzo - 11:30 am Cena – 3:30 pm

DESAYUNO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Frutas				
Frutas	*100-120*	*65-90*	*100*	*1 unidad*
Bebida caliente o fria con leche				
Leche				
Leche de vaca entera líquida	*150*	*150*		*1 pocillo*
Leche de vaca entera en polvo	*25*	*25*		*2 cucharadas colmadas*
Endulzante natural				
Azúcar	*10*	*10*		*1 cucharada*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Miscelàneos				
Chocolate con azúcar	*15*	*15*	*240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)*	*1/2pastilla*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Café grano / molido	*10*	*10*		*1 cucharada*
Cereal				
Fécula de Maíz con leche	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena molida	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena en hojuelas	*13*	*13*		*1 cucharada*
Carnes/huevos/quesos				
Huevo	*55*	*50*	*50*	*1 unidad*
Queso doble crema	*35*	*35*	*35*	*1 trozo pequeño*
Queso campesino				
Queso costeño				
Cereales / tubèrculo acompañante				
Panes (variedad)	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Arepa blanca, de maiz trillado	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Papa común	*150*	*120*	*120*	*1 unidad grande*
Grasas				
Aceite	*2-5*	*2-5*	*2-5*	*1 cucharadita*

ALMUERZO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*

Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	100	100	68	1 porción mediana
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	100	100	70	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, frita	110	110	60	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, cocida	110	110	60	1 porción mediana
Pechuga de pollo	100	100	80	1 porción mediana
Contramuslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 porción mediana
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 unidad mediana
Carne de cerdo	115	115	85	1 porción mediana
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	100	80	75(con hueso)	1 porción mediana
filete de pescado sin hueso	100	100	70	1 porción mediana
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	80	80	70	1 porción
Cereales				
Arroz	75	75	172	1 pocillo grande
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	132	105	103 cocida / 94 frita o dorada	1 unidad mediana
Papa Criolla	108	108	99 cocido / 97 frito o dorado	1 unidad grande
Yuca	113	90	99 cocida / 63 frita	1 astilla
Plátano hartón verde	136	88	87 cocido /61 frito	1 trozo pequeño
Plátano hartón maduro	150	90	89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas	1 trozo mediano / 2 tajadas
Arracacha	119	109	107	
Ñame	130	110	108	1 trozo mediano
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	80	80	80	1 porción grande
Verduras cocidas	85	85	80	1 porción grande
Jugo de Fruta				
Fruta	60	60	250	1 vaso grande
Pulpa	60	60	250	1 vaso grande
Postres				
Postres	10	10	10	Remitirse a la lista de intercambio
Azúcares				
Azúcar	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada

Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*
CENA				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	*100*	*100*	*68*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, frita	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, cocida	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Pechuga de pollo	*100*	*100*	*80*	*1 porción mediana*
Contra muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 porción mediana*
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 unidad mediana*
Carne de cerdo	*115*	*115*	*85*	*1 porción mediana*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	*100*	*80*	*75(con hueso)*	*1 porción mediana*
filete de pescado sin hueso	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	*80*	*80*	*70*	*1 porción*
Cereales				
Arroz	*75*	*75*	*172*	*1 pocillo grande*
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*132*	*105*	*103 cocida / 94 frita o dorada*	*1 unidad mediana*
Papa Criolla	*108*	*108*	*99 cocido / 97 frito o dorado*	*1 unidad grande*
Yuca	*113*	*90*	*99 cocida / 63 frita*	*1 astilla*
Plátano hartón verde	*136*	*88*	*87 cocido /61 frito*	*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro	*150*	*90*	*89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas*	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha	*119*	*109*	*107*	
Ñame	*130*	*110*	*108*	*1 trozo mediano*
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	*80*	*80*	*80*	*1 porción grande*

Verduras cocidas	*85*	*85*	*80*	*1 porción grande*
Jugo de Fruta				
Fruta	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Pulpa	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Postres				
Postres	*10*	*10*	*10*	*Remitirse a la lista de intercambio*
Azúcares				
Azúcar	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*

Debe tener en cuenta las siguientes condiciones que impactaría el valor a cotizar:

Lugar de entrega:	Perimetro Urbano de Florencia (Caquetá)
Plazo de entrega:	El plazo de ejecución del objeto del Contrato es hasta agotar presupuesto, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio, en todo caso sin exceder 31 de diciembre de 2024.
Forma de pago:	El municipio pagará la totalidad del contrato en un solo pago, una vez se realice la totalidad del servicio, previo los siguientes requisitos: a) Acreditación del estado de paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y a la seguridad social según corresponda, en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. b) Acreditación del pago de impuestos, tasas y contribuciones necesarias para la legalización. c) Expedición del registro presupuestal d) Informe del contratista con las respectivas evidencias de entrega. e) Facturación o documento equivalente f) Certificado a satisfacción del Supervisor del contrato. g) Disponibilidad cupo PAC.
Término de pago:	30 días

Impuestos:	Tributo	Tarifa
	Pro – Ancianato	2,50%
	Pro - Deporte	1%
	Pro - Cultura	1.5%
	Pro - Desarrollo	0,5%
	Fonsecon	5%

Garantías contractuales:	Amparo	Suficiencia	Vigencia
	Cumplimiento	Diez (10) % del valor del Contrato	Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más.
	Calidad del servicio	Diez (10) % del valor del Contrato	Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más.

La presentación de la cotización es exclusivamente para la elaboración del estudio de mercado, por ende, no genera obligaciones para las partes y se radica en la Secretaria de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana o pueden dirigir al correo electrónico secgobierno@florencia-caqueta.gov.co, hasta el 01 de Abril de 2024.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUIJILLO
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Carlos Humberto Mora Truijillo	Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana	
Proyectó	Luz Marina Cuellar C	Contratista	Abogada

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	
C.C. ó NIT:	
Dirección:	
Ciudad:	
Teléfono fijo y/o celular:	
Correo electrónico:	

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
			Valor total		

Observaciones:

Firma:
Nombre:
C.C.:

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 27 de marzo de 2024

Señor
JUAN DAVID URQUINA FUNQUE
Representante Legal
RESTAURANRE DELICIAS LATINAS
NIT. 1.007.761.433
Correo: hotelmariaalejandra@yahoo.es
Dirección: Cra 14 No. 14-42 centro
Florencia

Asunto: Solicitud de Cotización para estudio del mercado.

Cordial saludo,

La Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana del Municipio de Florencia está elaborando el estudio de mercado para convocar a un proceso de selección con el fin de contratar el suministro de alimentos complementarios a las personas privadas de la libertad (PPL) en centros de detención transitorios como las Estaciones de Policía (SIJIN) y las Unidades de Reacción Inmediata

Solicitamos su valiosa colaboración en el sentido de cotizar incluyendo todos los costos, la cotización de la ración (desayuno, un almuerzo y una cena) , en los siguientes términos:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad
1	Desayuno	Unidad	1
2	Almuerzo	Unidad	1
3	Cena	Unidad	1

Con las siguientes especificaciones técnicas:

CONDICIONES	
Tipo de Suministro	Ración: compuesta por un desayuno, un almuerzo y una cena a suministrar por persona, acorde a minuta patrón y ciclo de menú que se describe en la siguiente tabla.
Horario de entrega de los alimentos	Desayuno - 6:30 am Almuerzo - 11:30 am

	Cena – 3:30 pm

DESAYUNO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Frutas				
Frutas	*100-120*	*65-90*	*100*	*1 unidad*
Bebida caliente o fria con leche				
Leche				
Leche de vaca entera líquida	*150*	*150*		*1 pocillo*
Leche de vaca entera en polvo	*25*	*25*		*2 cucharadas colmadas*
Endulzante natural				
Azúcar	*10*	*10*		*1 cucharada*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Miscelàneos				
Chocolate con azúcar	*15*	*15*	*240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)*	*1/2pastilla*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Café grano / molido	*10*	*10*		*1 cucharada*
Cereal				
Fécula de Maíz con leche	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena molida	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena en hojuelas	*13*	*13*		*1 cucharada*
Carnes/huevos/quesos				
Huevo	*55*	*50*	*50*	*1 unidad*
Queso doble crema Queso campesino Queso costeño	*35*	*35*	*35*	*1 trozo pequeño*
Cereales / tubérculo acompañante				
Panes (variedad)	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Arepa blanca, de maiz trillado	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Papa común	*150*	*120*	*120*	*1 unidad grande*
Grasas				
Aceite	*2-5*	*2-5*	*2-5*	*1 cucharadita*

ALMUERZO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*

Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	100	100	70	1 porción mediana
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	100	100	68	1 porción mediana
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	100	100	70	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, frita	110	110	60	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, cocida	110	110	60	1 porción mediana
Pechuga de pollo	100	100	80	1 porción mediana
Contramuslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 porción mediana
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 unidad mediana
Carne de cerdo	115	115	85	1 porción mediana
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	100	80	75(con hueso)	1 porción mediana
filete de pescado sin hueso	100	100	70	1 porción mediana
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	80	80	70	1 porción
Cereales				
Arroz	75	75	172	1 pocillo grande
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	132	105	103 cocida / 94 frita o dorada	1 unidad mediana
Papa Criolla	108	108	99 cocido / 97 frito o dorado	1 unidad grande
Yuca	113	90	99 cocida / 63 frita	1 astilla
Plátano hartón verde	136	88	87 cocido /61 frito	1 trozo pequeño
Plátano hartón maduro	150	90	89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas	1 trozo mediano / 2 tajadas
Arracacha	119	109	107	
Ñame	130	110	108	1 trozo mediano
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	80	80	80	1 porción grande
Verduras cocidas	85	85	80	1 porción grande
Jugo de Fruta				
Fruta	60	60	250	1 vaso grande
Pulpa	60	60	250	1 vaso grande
Postres				
Postres	10	10	10	Remitirse a la lista de intercambio
Azúcares				
	10 grs (para frutas con baja	10 grs (para frutas con baja	10 grs (para frutas con baja	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada

Azúcar	*acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*
CENA				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	*100*	*100*	*68*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, frita	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, cocida	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Pechuga de pollo	*100*	*100*	*80*	*1 porción mediana*
Contra muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 porción mediana*
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 unidad mediana*
Carne de cerdo	*115*	*115*	*85*	*1 porcion mediana*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, tipicos, otros)	*100*	*80*	*75(con hueso)*	*1 porción mediana*
filete de pescado sin hueso	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	*80*	*80*	*70*	*1 porción*
Cereales				
Arroz	*75*	*75*	*172*	*1 pocillo grande*
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*132*	*105*	*103 cocida / 94 frita o dorada*	*1 unidad mediana*
Papa Criolla	*108*	*108*	*99 cocido / 97 frito o dorado*	*1 unidad grande*
Yuca	*113*	*90*	*99 cocida / 63 frita*	*1 astilla*
Plátano hartón verde	*136*	*88*	*87 cocido /61 frito*	*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro	*150*	*90*	*89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas*	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha	*119*	*109*	*107*	

	g) Disponibilidad cupo PAC.
Término de pago:	30 días
Impuestos:	Tributo / Tarifa Pro – Ancianato: 2,50% Pro - Deporte: 1% Pro - Cultura: 1.5% Pro - Desarrollo: 0,5% Fonsecon: 5%
Garantías contractuales:	Amparo / Suficiencia / Vigencia Cumplimiento: Diez (10) % del valor del Contrato: Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más. Calidad del servicio: Diez (10) % del valor del Contrato: Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más.

La presentación de la cotización es exclusivamente para la elaboración del estudio de mercado, por ende, no genera obligaciones para las partes y se radica en la Secretaria de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana o pueden dirigir al correo electrónico secgobierno@florencia-caqueta.gov.co, hasta el 01 de Abril de 2024.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUIJILLO
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Carlos Humberto Mora Truijillo	Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana	
Proyectó	Luz Marina Cuellar C	Contratista	Abogada

Name	*130*	*110*	*108*	*1 trozo mediano*
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	*80*	*80*	*80*	*1 porción grande*
Verduras cocidas	*85*	*85*	*80*	*1 porción grande*
Jugo de Fruta				
Fruta	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Pulpa	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Postres				
Postres	*10*	*10*	*10*	*Remitirse a la lista de intercambio*
Azúcares				
Azúcar	*10 grs (para frutas con baja acidez), 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*

Debe tener en cuenta las siguientes condiciones que impactaría el valor a cotizar:

Lugar de entrega:	Perímetro Urbano de Florencia (Caquetá)
Plazo de entrega:	El plazo de ejecución del objeto del Contrato es hasta agotar presupuesto, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio, en todo caso sin exceder 31 de diciembre de 2024.
Forma de pago:	El municipio pagará la totalidad del contrato en un solo pago, una vez se realice la totalidad del servicio, previo los siguientes requisitos: a) Acreditación del estado de paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y a la seguridad social según corresponda, en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. b) Acreditación del pago de impuestos, tasas y contribuciones necesarias para la legalización. c) Expedición del registro presupuestal d) Informe del contratista con las respectivas evidencias de entrega. e) Facturación o documento equivalente f) Certificado a satisfacción del Supervisor del contrato.

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	
C.C. ó NIT:	
Dirección:	
Ciudad:	
Teléfono fijo y/o celular:	
Correo electrónico:	

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
			Valor total		

Observaciones:

Firma:
Nombre:
C.C.:

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 27 de marzo de 2024

Señor
WILDER SUAREZ TAPIA
Representante Legal
EL CARBON LLNERO CRIOLLO
Correo: wildersuarez6802771@gmail.com
Dirección: Cra 30 # 24 – 17 Ciudadela
Florencia

Asunto: Solicitud de Cotización para estudio del mercado.

Cordial saludo,

La Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana del Municipio de Florencia está elaborando el estudio de mercado para convocar a un proceso de selección con el fin de contratar el suministro de alimentos complementarios a las personas privadas de la libertad (PPL) en centros de detención transitorios como las Estaciones de Policía (SIJIN) y las Unidades de Reacción Inmediata

Solicitamos su valiosa colaboración en el sentido de cotizar incluyendo todos los costos, la cotización de la ración (desayuno, un almuerzo y una cena) , en los siguientes términos:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad
1	Desayuno	Unidad	1
2	Almuerzo	Unidad	1
3	Cena	Unidad	1

Con las siguientes especificaciones técnicas:

CONDICIONES	
Tipo de Suministro	Ración: compuesta por un desayuno, un almuerzo y una cena a suministrar por persona, acorde a minuta patrón y ciclo de menú que se describe en la siguiente tabla.
Horario de entrega de los alimentos	Desayuno - 6:30 am Almuerzo - 11:30 am Cena – 3:30 pm

DESAYUNO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Frutas				
Frutas	*100-120*	*65-90*	*100*	*1 unidad*
Bebida caliente o fria con leche				
Leche			*240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)*	
Leche de vaca entera liquida	*150*	*150*		*1 pocillo*
Leche de vaca entera en polvo	*25*	*25*		*2 cucharadas colmadas*
Endulzante natural				
Azúcar	*10*	*10*		*1 cucharada*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Miscelàneos				
Chocolate con azúcar	*15*	*15*		*1/2pastilla*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Café grano / molido	*10*	*10*		*1 cucharada*
Cereal				
Fécula de Maíz con leche	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena molida	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena en hojuelas	*13*	*13*		*1 cucharada*
Carnes/huevos/quesos				
Huevo	*55*	*50*	*50*	*1 unidad*
Queso doble crema Queso campesino Queso costeño	*35*	*35*	*35*	*1 trozo pequeño*
Cereales / tubèrculo acompañante				
Panes (variedad)	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Arepa blanca, de maiz trillado	*50*	*50*	*50*	*1 unidad*
Papa común	*150*	*120*	*120*	*1 unidad grande*
Grasas				
Aceite	*2-5*	*2-5*	*2-5*	*1 cucharadita*

ALMUERZO				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*

colita de cadera). Asada				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	100	100	68	1 porción mediana
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	100	100	70	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, frita	110	110	60	1 porción mediana
Sobrebarriga de res, cocida	110	110	60	1 porción mediana
Pechuga de pollo	100	100	80	1 porción mediana
Contramuslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 porción mediana
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	1 unidad mediana
Carne de cerdo	115	115	85	1 porción mediana
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, tipicos, otros)	100	80	75(con hueso)	1 porción mediana
filete de pescado sin hueso	100	100	70	1 porción mediana
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	80	80	70	1 porción
Cereales				
Arroz	75	75	172	1 pocillo grande
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	132	105	103 cocida / 94 frita o dorada	1 unidad mediana
Papa Criolla	108	108	99 cocido / 97 frito o dorado	1 unidad grande
Yuca	113	90	99 cocida / 63 frita	1 astilla
Plátano hartón verde	136	88	87 cocido /61 frito	1 trozo pequeño
Plátano hartón maduro	150	90	89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas	1 trozo mediano / 2 tajadas
Arracacha	119	109	107	
Ñame	130	110	108	1 trozo mediano
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	80	80	80	1 porción grande
Verduras cocidas	85	85	80	1 porción grande
Jugo de Fruta				
Fruta	60	60	250	1 vaso grande
Pulpa	60	60	250	1 vaso grande
Postres				
Postres	10	10	10	Remitirse a la lista de intercambio
Azúcares				
Azúcar	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada

			ácidas)	
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*
CENA				
GRUPO DE ALIMENTO	*PESO BRUTO (gramos)*	*PESO NETO (gramos)*	*PORCIÓN SERVIDA (gramos)*	*MEDIDA CASERA*
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	*100*	*100*	*68*	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, frita	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, cocida	*110*	*110*	*60*	*1 porción mediana*
Pechuga de pollo	*100*	*100*	*80*	*1 porción mediana*
Contra muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 porción mediana*
Pierna o muslo de pollo	150	90	122 (con hueso)	*1 unidad mediana*
Carne de cerdo	*115*	*115*	*85*	*1 porción mediana*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	*100*	*80*	*75(con hueso)*	*1 porción mediana*
filete de pescado sin hueso	*100*	*100*	*70*	*1 porción mediana*
Sardinas enlatadas en salsa de tomate	*80*	*80*	*70*	*1 porción*
Cereales				
Arroz	*75*	*75*	*172*	*1 pocillo grande*
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*132*	*105*	*103 cocida / 94 frita o dorada*	*1 unidad mediana*
Papa Criolla	*108*	*108*	*99 cocido / 97 frito o dorado*	*1 unidad grande*
Yuca	*113*	*90*	*99 cocida / 63 frita*	*1 astilla*
Plátano hartón verde	*136*	*88*	*87 cocido /61 frito*	*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro	*150*	*90*	*89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas*	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha	*119*	*109*	*107*	
Ñame	*130*	*110*	*108*	*1 trozo mediano*
Hortalizas y verduras				

Ensaladas	*80*	*80*	*80*	*1 porción grande*
Verduras cocidas	*85*	*85*	*80*	*1 porción grande*
Jugo de Fruta				
Fruta	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Pulpa	*60*	*60*	*250*	*1 vaso grande*
Postres				
Postres	*10*	*10*	*10*	*Remitirse a la lista de intercambio*
Azúcares				
Azúcar	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	***10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)***	*1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	*5-10*	*1 cucharadita/ 1 cucharada*

Debe tener en cuenta las siguientes condiciones que impactaría el valor a cotizar:

Lugar de entrega:	Perímetro Urbano de Florencia (Caquetá)
Plazo de entrega:	El plazo de ejecución del objeto del Contrato es hasta agotar presupuesto, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio, en todo caso sin exceder 31 de diciembre de 2024.
Forma de pago:	El municipio pagará la totalidad del contrato en un solo pago, una vez se realice la totalidad del servicio, previo los siguientes requisitos: a) Acreditación del estado de paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y a la seguridad social según corresponda, en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. b) Acreditación del pago de impuestos, tasas y contribuciones necesarias para la legalización. c) Expedición del registro presupuestal d) Informe del contratista con las respectivas evidencias de entrega. e) Facturación o documento equivalente f) Certificado a satisfacción del Supervisor del contrato. g) Disponibilidad cupo PAC.

Término de pago:	30 días		
Impuestos:	Tributo		Tarifa
	Pro – Ancianato		2,50%
	Pro - Deporte		1%
	Pro - Cultura		1.5%
	Pro - Desarrollo		0,5%
	Fonsecon		5%
Garantías contractuales:	Amparo	Suficiencia	Vigencia
	Cumplimiento	Diez (10) % del valor del Contrato	Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más.
	Calidad del servicio	Diez (10) % del valor del Contrato	Por el termino de duración del contrato y seis (6) meses más.

La presentación de la cotización es exclusivamente para la elaboración del estudio de mercado, por ende, no genera obligaciones para las partes y se radica en la Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana o pueden dirigir al correo electrónico secgobierno@florencia-caqueta.gov.co, hasta el 01 de Abril de 2024.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

CARLOS HUMBERTO MORA TRUIJILLO
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Carlos Humberto Mora Truijillo	Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana	
Proyectó	Luz Marina Cuellar C	Contratista	Abogada

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	
C.C. ó NIT:	
Dirección:	
Ciudad:	
Teléfono fijo y/o celular:	
Correo electrónico:	

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
			Valor total		

Observaciones:

Firma:
Nombre:
C.C.:

Gmail

Buscar en el correo

Redactar

Mail

Chat

Meet

Recibidos 47
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorias
Más

Etiquetas

AGENDADA
BIENES Y SERVICIOS
CAMILO MUÑOZ
CARLOS MORA
CASA DE JUSTICIA
COMISARIA PRIMERA
COMISARIA SEGUNDA
CONTESTADO
CORREGIDOR ORTEGUA...
CORREGIDOR SAN MAR...

Atrás Archivar Spam Eliminar Marcar como no leído Posponer Añadir a Tasks Mover a Etiqueta:

COTIZACION

Externo Recibidos ×

RAFAEL URQUINA
para mi

9:06 (hace 59 minuto

1 archivo adjunto· Analizado por Gmail

CamScanner 30-...

Responder Reenviar

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	Restaurante Delicias Andinas
C.C. ó NIT:	1.007.761.433-9
Dirección:	Cra 14 N° 14-42 Centro
Ciudad:	Florencia
Teléfono fijo y/o celular:	3143318533
Correo electrónico:	hodelmarjalejandra@yahoo.es.

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
	Desayuno		1	13.000	13.000
	Almuerzo		1	17.000	17.000
	Cena		1	12.000	12.000
			Valor total		42000

Observaciones:

Firma: Juan David Urquina
Nombre:
C.C.: 1.007.761.433

Gmail Buscar en el correo

Redactar

Mail

Recibidos 49
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más

Etiquetas

AGENDADA
BIENES Y SERVICIOS
CAMILO MUÑOZ
CARLOS MORA
CASA DE JUSTICIA
COMISARIA PRIMERA
COMISARIA SEGUNDA
CONTESTADO
CORREGIDOR ORTEGUA...
CORREGIDOR SAN MAR...

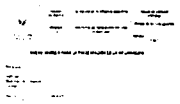
Atrás Archivar Spam Eliminar Marcar como no leído Posponer Añadir a Tasks Mover a Etiqueta:

Sent: Wednesday, March 27, 2024 9:06:39 AM
To: judy19-@hotmail.com <judy19-@hotmail.com>
Subject: SOLICITUD DE COTIZACIÓN PPL

...

[Mensaje recortado] Ver todo el mensaje

1 archivo adjunto· Analizado por Gmail



COTIZACION ENT.

Responder Reenviar

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	Restaurante entre Brasas
C.C. ó NIT:	40077192-7
Dirección:	Calle 20 #14-92 B/ Los Alpes
Ciudad:	Florencia
Teléfono fijo y/o celular:	318 405 7305
Correo electrónico:	judy19-@hotmail.com

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Desayunos	1	1	12.000	12.000
1	Almuerzo	1	1	18.000	18.000
1	Cena	1	1	15.500	15.500
			Valor total		45.500

Observaciones:

Firma:
Nombre: Yudy Shirley Barragan
C.C.: 40.077.192.

Gmail

Buscar en el correo

Redactar

Mail

Chat

Meet

Recibidos 48
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más

Etiquetas

AGENDADA
BIENES Y SERVICIOS
CAMILO MUÑOZ
CARLOS MORA
CASA DE JUSTICIA
COMISARIA PRIMERA
COMISARIA SEGUNDA
CONTESTADO
CORREGIDOR ORTEGUA...
CORREGIDOR SAN MAR...

Atrás Archivar Spam Eliminar Marcar como no leído Posponer Añadir a Tasks Mover a Etiquetas

CITZACION CARBON LLANRO.pdf

Externo Recibidos

WILDER SUAREZ TAPIA 10:31 (hace 9 horas)
para mí

Cotización de ración de alimentos

1 archivo adjunto • Analizado por Gmail

[redacted]

CITZACION CARB.

Cotización recibida. Recibido. Buenas noches.

Responder Reenviar

ANEXO- MODELO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Florencia,

Señores
Municipio de Florencia
Ciudad

Asunto: Cotización
Dependencia:
Vigencia de cotización:

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	Restaurante carbón llanero C.
C.C. ó NIT:	26.641.434-8
Dirección:	Kra 30 #24-17 B/ ciudadela
Ciudad:	Florencia
Teléfono fijo y/o celular:	3102827107
Correo electrónico:	wildersuarez80277@gmail.com

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Desayuno	1	1	10.000	10.000
1	Almuerzo	1	1	16.000	16.000
1	Cena	1	1	14.000	14.000
			Valor total		40.000

Observaciones:

Firma:
Nombre: Wilder Perez Valderrama
C.C.: 26.641.434