COTIZACION PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGION EN EL FESTIVAL NACIONAL DE LA CUMBIAMBA 2025

Respetada Secretaría de Cultura Departamental:

En atención a su solicitud de cotización para la prestación del servicio de suministro de comida tradicional durante el Festival Nacional de la Cumbiamba, me permito presentar la siguiente propuesta, en la cual garantizamos la calidad, autenticidad y cumplimiento en la entrega de los alimentos.

DESCRIPCION VIERNES 11 DE ABRIL DE 2025	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
ALMUERZO: Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$22,000	$2,640,000
CENA: Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$16,000	$1,920,000
REFRIGERIO: Boli de coco mediano 60gr con galleta de limon.	100	$10,000	$1,000,000
DESCRIPCION SABADO 12 DE ABRIL DE 2025	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
DESAYUNO: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$18,000	$1,080,000
ALMUERZO: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$20,000	$2,400,000
CENA: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$18,000	$2,160,000

REFRIGERIO: Carimañola (1 unidad), con jugo de níspero con leche 70z.	100	$10,000	$1,000,000
SUBTOTAL			$6,040,000
DESCRIPCION DOMINGO 13 DE ABRIL DE 2025	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
DESAYUNO: Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (plátano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$18,000	$1,800,000
ALMUERZO: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharrón 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maíz 7oz.	100	$20,000	$2,000,000
CENA DOMINGO: bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$27,000	$2,700,000
REFRIGERIO: Empanada de maíz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de níspero con leche 70z.	100	$11,000	$1,100,000
DESCRIPCION	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
ALMUERZO VIERNES: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$20,000	$60,000

CENA VIERNES: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$20,000	$60,000
DESAYUNO SÁBADO: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$18,000	$54,000
ALMUERZO SABADO: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	3	22.000	132.000
CENA SÁBADO: Burritos de cerdo desmechado con guacamole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guayaba agria 90z.	9	$20,000	$180,000
DESAYUNO DOMINGO: Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$22,000	$132,000
ALMUERZO DOMINGO: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharrón 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maíz 7oz.	8	$20,000	$160,000
CENA DOMINGO: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad),	8	$32,000	$256,000

Quedo atento a sus comentarios.



Atentamente,

Carlos Negrete.

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

9000/SC-0088

Montería, 19 de marzo de 2025

Señor: CARLOS NEGRETE
CORREO: carlitosnegrete15@gmail.com

Asunto: Solicitud de cotización.

Cordial saludo.

En mi calidad de Secretario de Cultura del Departamento de Córdoba, y en ejercicio de las facultades delegadas por el Gobernador de Córdoba, me permito solicitarle la presentación de una cotización con el propósito de realizar un análisis de precios del mercado para la contratación del siguiente objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGIÓN EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA EN CERETÉ 2025 .

Agradecemos incluir en su cotización la siguiente información:

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA, CERETÉ	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	ALMUERZO MENÚ 1 : Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$	$
2	CENA MENÚ 1 : Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$	$
3	REFRIGERIO MENÚ 1 : Boli de coco mediano 60gr con galleta de limon.	100	$	$

MADE WITH Scanner App

4	DESAYUNO MENÚ 1: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$	$
5	ALMUERZO MENÚ 2: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$	$
6	CENA MENÚ 2: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$	$
7	REFRIGERIO MENÚ 2 : Carimañola (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
8	DESAYUNO MENÚ 2 : Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (platano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$	$
9	ALMUERZO MENÚ 3 : Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacon 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	100	$	$
10	CENA MENÚ 3: arroz de almendra, 100 grs, bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$	$
11	REFRIGERIO MENÚ 3: Empanada de maiz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
12	ALMUERZO MENÚ 4: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$	$
13	CENA MENÚ 4: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$	$

MADE WITH
Scanner
App

14	DESAYUNO MENÚ 3: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$	$
15	ALMUERZO MENÚ 5: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	6	$	$
16	CENA MENÚ 5: Burritos de cerdo desmechado con guamaole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guyaba agria 90z.	9	$	$
17	DESAYUNO MENÚ 4: Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$	$
18	ALMUERZO MENÚ 6: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	8	$	$
19	CENA MENÚ 6: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad), pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	8	$	$

Al momento de cotizar, se deben tener en cuenta los gastos o erogaciones por concepto de retención en la fuente, aplicables de acuerdo con la actividad económica, en el marco normativo establecido por el Gobierno Nacional. Adicionalmente, los impuestos, tasas y contribuciones que serán asumidos por la entidad del Departamento de Córdoba en el marco de la contratación son los siguientes:

Porcentaje	Descripción
2%	Pro Desarrollo Departamental
0.5%	Pro Cultura
3%	Pro Bienestar del Adulto Mayor
2%	Pro Desarrollo Académico
2.5%	Pro Deporte y Recreación Departamental

MADE WITH Scanner App

Agradecemos enviar su respuesta en medio magnético al correo secretaria.cultura@cordoba.gov.co o en medio físico a la dirección: Calle 29 # 5-64 (Montería, Colombia) | Biblioteca Departamental David Martinez | Secretaría de Cultura (3 piso)

Fecha límite para la recepción de cotizaciones: 21 marzo de 2025.

Agradecemos su atención y pronta respuesta.

Atentamente,

WILLIAM JOSE PUCHE BARRAZA
Secretario de Cultura
Gobernación de Córdoba

ELABORADO POR:	**REVISADO POR:**
Nombre: María Raquel Pacheco Guzmán	Nombre: William Puche Barraza
Cargo: Abogada Asesora SCD	Cargo: secretario de Cultura
Firma MRP	Firma WPB

MADE WITH Scanner App

De: Carlitos Negrete Espitia <carlitosnegrete15@gmail.com>
Enviado: martes, 25 de marzo de 2025 17:43
Para: SECRETARIA DE CULTURA <secretaria.cultura@cordoba.gov.co>
Asunto: Fwd: presupuesto para el festival de la cumbiamba

> No suele recibir correo electrónico de carlitosnegrete15@gmail.com. Por qué es esto importante

Carlos Negrete Espitia
Director Blessed Agencia de Modelos
Calle 62b #6-65 La Castellana
Móvil (57) 3012118020
Montería - Colombia

---------- Mensaje reenviado ---------

De: SECRETARIA DE CULTURA <secretaria.cultura@cordoba.gov.co>
Enviado: miércoles, 19 de marzo de 2025 16:14
Para: carlitosnegrete15@gmail.com <carlitosnegrete15@gmail.com>
Asunto: Cotización

Buenas tardes,

Remito cotización para fines pertinentes, quedamos atentos a su respuesta

Atentamente,

Luzmila Vásquez Narváez
Auxiliar Administrativa

De: Mapaula Durango M <Mapauladm@outlook.com>

Enviado: jueves, 20 de marzo de 2025 18:52

Para: SECRETARIA DE CULTURA <secretaria.cultura@cordoba.gov.co>

Asunto: RE: Cotización

Cordial Saludo,

Adjunto cotizacion requerida, quedo atenta a cualquier inquietud o correccion!

COCINA OCULTA
CATERING Y EVENTOS
3222256811 • 3146414278
Cocina.ocultacrt

CEL 3146414278
Nit. 1065007679
Contamos con medio de facturación electrónica

Cerete, 20 marzo de 2025

SRES

SECRETARIA DE CULTURA DEPARTAMENTAL
DR WILLIAM JOSE PUCHE BARRAZA Y COLABORADORES

ASUNTO: RESPUESTA A SOLICITUD DE COTIZACION PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGIÓN EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA EN CERETÉ 2025.

Reciba un saludo desde nuestra cocina oculta, a continuación, relaciono precios de menús según su necesidad o requerimiento.

ITEM	FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA CERETE	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	ALMUERZO MENU 1: Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$ 18.000,00	$ 2.160.000,00
2	CENA MENU 1: Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$ 15.000,00	$ 1.800.000,00
3	REFRIGERIO MENU 1: Boli de coco mediano 60gr con galleta de limón.	100	$ 7.000,00	$ 700.000,00
4	DESAYUNO MENU 1: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$ 15.000,00	$ 900.000,00
5	ALMUERZO MENU 2: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$ 18.000,00	$ 2.160.000,00
6	CENA MENU 2: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$ 15.000,00	$ 1.800.000,00
7	REFRIGERIO MENU 2: Carimañola (1 unidad), con jugo de níspero con leche 70z.	100	$ 7.000,00	$ 700.000,00

COCINA OCULTA
CATERING Y EVENTOS
3222256811 • 3146414278
Cocina.ocultacrt

CEL 3146414278
Nit. 1065007679
Contamos con medio de facturación electrónica

8	DESAYUNO MENU 2: Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (platano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$ 15.000,00	$ 1.500.000,00
9	ALMUERZO MENU 3: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacon 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	100	$ 18.000,00	$ 1.800.000,00
10	CENA MENU 3: Arroz de almendra 100gr,bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$ 15.000,00	$ 1.500.000,00
11	REFRIGERIO MENU 3: Empanada de maiz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$ 7.000,00	$ 700.000,00
12	ALMUERZO MENU 4: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$ 18.000,00	$ 54.000,00
13	CENA MENU 4: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$ 18.000,00	$ 54.000,00
14	DESAYUNO MENU 3: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$ 15.000,00	$ 45.000,00
15	ALMUERZO MENU 5: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	6	$ 20.000,00	$ 120.000,00
16	CENA MENU 5: Burritos de cerdo desmechado con guacamole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guayaba agria 90z.	9	$ 18.000,00	$ 162.000,00
17	DESAYUNO MENU 4: Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$ 18.000,00	$ 108.000,00

COCINA OCULTA
CATERING Y EVENTOS
3222256811 • 3146414278
Cocina.ocultacrt

CEL 3146414278
Nit. 1065007679
Contamos con medio de facturación electrónica

18	ALMUERZO MENU 6: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	8	$ 18.000,00	$ 144.000,00
19	CENA DOMINGO: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad), pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	8	$ 28.000,00	$ 224.000,00
		TOTAL		$ 16.631.000,00

ATENTAMENTE,

María Paula Durango Moreno
Cel 3146414278

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

9000/SC-112

Montería, 19 de marzo de 2025

Señor: MARIA PAULA DURANGO
CORREO: mapauladm@outlook.com

Asunto: Solicitud de cotización.

Cordial saludo.

En mi calidad de Secretario de Cultura del Departamento de Córdoba, y en ejercicio de las facultades delegadas por el Gobernador de Córdoba, me permito solicitarle la presentación de una cotización con el propósito de realizar un análisis de precios del mercado para la contratación del siguiente objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGIÓN EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA EN CERETÉ 2025.

Agradecemos incluir en su cotización la siguiente información:

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA, CERETÉ.	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	ALMUERZO MENÚ 1 : Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$	$
2	CENA MENÚ 1 : Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$	$
3	REFRIGERIO MENÚ 1 : Boli de coco mediano 60gr con galleta de limon.	100	$	$

MADE WITH Scanner App

4	DESAYUNO MENÚ 1: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$	$
5	ALMUERZO MENÚ 2: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$	$
6	CENA MENÚ 2: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$	$
7	REFRIGERIO MENÚ 2 : Carimañola (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
8	DESAYUNO MENÚ 2 : Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (platano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$	$
9	ALMUERZO MENÚ 3 : Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacon 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	100	$	$
10	CENA MENÚ 3: arroz de almendra, 100 grs, bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$	$
11	REFRIGERIO MENÚ 3: Empanada de maiz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
12	ALMUERZO MENÚ 4: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$	$
13	CENA MENÚ 4: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$	$

MADE WITH Scanner App

14	DESAYUNO MENÚ 3: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$	$
15	ALMUERZO MENÚ 5: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	6	$	$
16	CENA MENÚ 5: Burritos de cerdo desmechado con guamaole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guyaba agria 90z.	9	$	$
17	DESAYUNO MENÚ 4: Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$	$
18	ALMUERZO MENÚ 6: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	8	$	$
19	CENA MENÚ 6: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad), pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	8	$	$

Al momento de cotizar, se deben tener en cuenta los gastos o erogaciones por concepto de retención en la fuente, aplicables de acuerdo con la actividad económica, en el marco normativo establecido por el Gobierno Nacional. Adicionalmente, los impuestos, tasas y contribuciones que serán asumidos por la entidad del Departamento de Córdoba en el marco de la contratación son los siguientes:

Porcentaje	Descripción
2%	Pro Desarrollo Departamental
0.5%	Pro Cultura
3%	Pro Bienestar del Adulto Mayor
2%	Pro Desarrollo Académico
2.5%	Pro Deporte y Recreación Departamental

MADE WITH Scanner App

Agradecemos enviar su respuesta en medio magnético al correo secretaria.cultura@cordoba.gov.co o en medio físico a la dirección: Calle 29 # 5-64 (Montería, Colombia) | Biblioteca Departamental David Martinez | Secretaría de Cultura (3 piso)

Fecha límite para la recepción de cotizaciones: 21 marzo de 2025.

Agradecemos su atención y pronta respuesta.

Atentamente,

WILLIAM JOSE PUCHE BARRAZA
Secretario de Cultura
Gobernación de Córdoba

ELABORADO POR:	**REVISADO POR:**
Nombre: María Raquel Pacheco Guzmán	Nombre:
Cargo: Abogada Asesora SCD	Cargo: secretaria de Cultura
Firma MRP	Firma WPB

MADE WITH
Scanner
App

De: SECRETARIA DE CULTURA <secretaria.cultura@cordoba.gov.co>
Enviado: miércoles, 19 de marzo de 2025 16:10
Para: mapauladm@outlook.com <mapauladm@outlook.com>
Asunto: Cotización

Buenas tardes,

Remito cotización para fines pertinentes, quedamos atentos a su respuesta

Atentamente,

Luzmila Vásquez Narváez
Auxiliar Administrativa

De: Tomas Alfonso Pereira <tapereiralopez@gmail.com>

Enviado: jueves, 20 de marzo de 2025 11:45

Para: SECRETARIA DE CULTURA <secretaria.cultura@cordoba.gov.co>

Asunto: Re: Cotización

Buenos días

Cordial Saludo

En atención a su solicitud, hago envío de cotización de comidas para el Festival de la Cumbiamba 2025 - Cereté Córdoba

COTIZACION PRESTACION DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGION EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA 2025 – CERETE.

CERETE, 20 DE MARZO DE 2025.

SEÑOR,
WILLIAN JOSE PUCHE BARRAZA
SECRETARIO DE CULTURA GOBERNACION DE CORDOBA.

ASUNTO:

COTIZACION PRESTACION DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGION EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA 2025 – CERETE.

Cordial saludo, Por medio de este documento me permito presentar la siguiente cotización para el suministro de comida tradicional de la región en el festival de la cumbiamba que se realizará en Cerete.
En esta le relacionamos las características de los diferentes menús ya especificados, con sus respectivas cantidades, valor unitario y total.

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ALMUERZO MENU 1: Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$ 25.000	$ 3.000.000
CENA MENU 1: Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$ 18.000	$ 2.160.000
REFRIGERIO MENU 1: Boli de coco mediano 60gr con galleta de limon.	100	$ 11.000	$ 1.100.000
DESAYUNO MENU 1: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$ 20.000	$ 1.200.000

COTIZACION PRESTACION DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGION EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA 2025 – CERETE.

ALMUERZO MENU 2: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$ 25.000	$ 3.000.000
CENA MENU 2: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$ 20.000	$ 2.400.000
REFRIGERIO MENU 2: Carimañola (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$ 12.000	$ 1.200.000
DESAYUNO MENU 2: Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (platano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$ 21.000	$ 2.100.000
ALMUERZO MENU 3: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacon 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	100	$ 25.000	$ 2.500.000
CENA MENU 3: Arroz de almendras 100 grs, bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$ 28.000	$ 2.800.000
REFRIGERIO MENU 3: Empanada de maiz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$ 9.800	$ 980.000
ALMUERZO MENU 4:: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$ 25.000	$ 75.000
CENA MENU 4: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$ 24.000	$ 72.000

COTIZACION PRESTACION DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGION EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA 2025 – CERETE.

DESAYUNO MENU 3: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$ 20.000	$ 60.000
ALMUERZO MENU 5: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	6	$ 25.000	$ 150.000
CENA MENU 5: Burritos de cerdo desmechado con guamaole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guyaba agria 90z.	9	$ 23.000	$ 207.000
DESAYUNO MENU 4 : Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$ 24.000	$144.000
ALMUERZO MENU 6: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	8	$ 25.000	$ 200.000
CENA MENU 6: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad), pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	8	$ 33.000	$ 264.000

Cordialmente,



Tomas Alfonso Pereira López.
C.C N° 1.003.026.897
Cel: 3235823886
Correo electrónico: tapereiralopez@gmail.com

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

9000/SC-00XXX

Montería, 17 de marzo de 2025

Señor: TOMAS PEREIRA
CORREO: tapereiralopez@gmail.com

Asunto: Solicitud de cotización.

Cordial saludo.

En mi calidad de Secretario de Cultura del Departamento de Córdoba, y en ejercicio de las facultades delegadas por el Gobernador de Córdoba, me permito solicitarle la presentación de una cotización con el propósito de realizar un análisis de precios del mercado para la contratación del siguiente objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA TRADICIONAL DE LA REGIÓN EN EL FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA EN CERETÉ 2025.

Agradecemos incluir en su cotización la siguiente información:

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	FESTIVAL DE LA CUMBIAMBA, CERETÉ	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	ALMUERZO MENÚ 1 : Viuda de carne salada 150gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	120	$	$
2	CENA MENÚ 1 : Arroz de cerdo con chorizo (200gr), bollo, ensalada y agua panela	120	$	$
3	REFRIGERIO MENÚ 1 : Boli de coco mediano 60gr con galleta de limon.	100	$	$

4	DESAYUNO MENÚ 1: Cabeza de gato (2 unidades medianas), chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	60	$	$
5	ALMUERZO MENÚ 2: Carnero guisado en coco (125gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	120	$	$
6	CENA MENÚ 2: Arepa rellena con queso 20gr, pollo desmechado 50gr y jugo de guayaba agria.	120	$	$
7	REFRIGERIO MENÚ 2 : Carimañola (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
8	DESAYUNO MENÚ 2 : Chorizo artesanal mediano (2 unidades), patacón (platano entero mediano), guacamole 30gr, chicha de piña con arroz 7oz.	100	$	$
9	ALMUERZO MENÚ 3 : Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacon 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	100	$	$
10	CENA MENÚ 3: arroz de almendra, 100 grs, bollito de parra y repollo (100 grs), tabbule (50 grs), tahine (20 grs) quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad) pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	100	$	$
11	REFRIGERIO MENÚ 3: Empanada de maiz grande rellena de carne (1 unidad), con jugo de nispero con leche 70z.	100	$	$
12	ALMUERZO MENÚ 4: Viuda de carne salada 200gr, arroz de coco 50gr, plátano amarillo 50gr, agua panela con naranja agria 70z, ensalada 30gr.	3	$	$
13	CENA MENÚ 4: Berenjena rellena de carne y arroz con queso costeño 300gr + soda de corozo natural.	3	$	$

14	DESAYUNO MENÚ 3: Cabeza de gato (2 unidades medianas), queso, chicharrón 150gr, suero y jugo de naranja 7oz.	3	$	$
15	ALMUERZO MENÚ 5: Carnero guisado en coco (140gr), yuca cocida 120gr, arroz de coco, ensalada 50gr y jugo de corozo 70z.	6	$	$
16	CENA MENÚ 5: Burritos de cerdo desmechado con guamaole y pico e gallo (2 unidades), jugo corozo o guyaba agria 90z.	9	$	$
17	DESAYUNO MENÚ 4: Yuca 120GR, berenjena 40GR, queso 50GR, huevo perico 60gr, suero y chocolate de bola 9oz + porción de frutas variadas o fruta entera.	6	$	$
18	ALMUERZO MENÚ 6: Mote de queso con berenjena y queso frito 16oz, arroz de coco 50gr, chicharron 100gr, patacón 2 unidades, ensalada 30gr y chicha de maiz 7oz.	8	$	$
19	CENA MENÚ 6: arroz de almendra (100 grs) bollito de parra y repollo (100 grs) tabbule (50 grs), tahine (20 grs), quibbe (1 unidad), empanada de leche cortada (1 unidad), pan árabe (50 grs), soda saborizada 400 ml.	8	$	$

Al momento de cotizar, se deben tener en cuenta los gastos o erogaciones por concepto de retención en la fuente, aplicables de acuerdo con la actividad económica, en el marco normativo establecido por el Gobierno Nacional. Adicionalmente, los impuestos, tasas y contribuciones que serán asumidos por la entidad del Departamento de Córdoba en el marco de la contratación son los siguientes:

Porcentaje	Descripción
2%	Pro Desarrollo Departamental
0.5%	Pro Cultura
3%	Pro Bienestar del Adulto Mayor
2%	Pro Desarrollo Académico
2.5%	Pro Deporte y Recreación Departamental

Agradecemos enviar su respuesta en medio magnético al correo secretaria.cultura@cordoba.gov.co o en medio físico a la dirección: Calle 29 # 5-64 (Montería, Colombia) | Biblioteca Departamental David Martinez | Secretaría de Cultura (3 piso)

Fecha límite para la recepción de cotizaciones: 18 marzo de 2025.

Agradecemos su atención y pronta respuesta.

Atentamente,

WILLIAM JOSE PUCHE BARRAZA
Secretario de Cultura
Gobernación de Córdoba

ELABORADO POR:	REVISADO POR:
Nombre: María Raquel Pacheco Guzmán	Nombre: William Puche Barraza
Cargo: Abogada Asesora SCD	Cargo: secretario de Cultura
Firma OK MRP	Firma OK WJPB

PER IPSUM

OMNIA

IN

SECRETARIA DE CULTURA

Para: tapereiralopez@gmail.com

Mié 19/03/2025 16:17

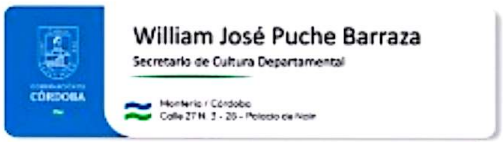
Solicitud Tomas Pereira- Secretaria...
2 MB

Buenas tardes,

Remito cotización para fines pertinentes, quedamos atentos a su respuesta

Atentamente,

Luzmila Vásquez Narváez
Auxiliar Administrativa



Powered by CamScanner