SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 08 de agosto 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 fría con leche				
Leche			***240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)***	
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*		*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 maíz 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 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.

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

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 22 de agosto 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 Trujillo	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.:

RESTAURANTE DELICIAS LATINAS
JUAN DAVID URQUINA FONQUE
NIT: 1.007.761.433

Florencia, 11 Agosto 2025

Señores
ALCALDIA DE FLORENCIA
Secretara de gobierno
Florencia

Asunto: Cotización

Estimados señores:

Es para nosotros un gusto poderles ofrecer nuestros servicios de alimentación a través de esta cotización: par los días del 05 al 7 de mayo de 2025 para 37 personas

Cant.	DETALLE	VR UNITARIO
1	Desayunos tipo americano	$18.000=
1	Almuerzo tipo ejecutivo	$23.000=
1	Cenas tipo ejecutiva	$19.000=

FORMA DE PAGO:

- Los valores especificados en la presente cotización son por pagos de contado efectivo y/o transferencia bancaria.

POLITICA DE LA EMPRESA

- La confirmación del servicio se debe realizar con mínimo de tres (3) días de anticipación al evento.
- Valides de la oferta 30 días.

Nota: cabe anotar que para el servicio de restaurante del primer día se cobra las cantidades completas que la empresa haya solicitado.

Agradecemos el habernos tenido en cuenta, será para nosotros un gran honor poderles ofrecer nuestros servicios

Estaremos atentos a dar respuesta a cualquier inquietud.

Atentamente,

LUZ DIBIA FONQUE PEÑA
Administradora
Cel. 3106084441

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 8 de agosto de 2025

Señora
LUZ DARY PEREZ VALDERRRAMA
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 fría con leche				
Leche			***240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)***	
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*		*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/hüevos/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 maíz 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, 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***	*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 22 de agosto de 2025.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

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

Revisó PU	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.:

RESTAURANTE CARBÓN LLANERO CRIOLLO

NIT: 26641434-8
Dirección: Cra 30 # 24 – 17
B/CIUDADELA SIGLO XXI
Celular: 310 2827107 – 312 5497539

Florencia, Caquetá, 19 de agosto de 2025.

Señores
Alcaldía Municipal de Florencia
Secretaria de Gobierno.

Florencia, Caquetá.

Asunto: Cotización de suministro de desayunos, almuerzos y cenas.

Cordial saludo:

Por medio de la presente, **RESTAURANTE CARBÓN LLANERO CRIOLLO** se permite presentar la siguiente cotización de servicios alimenticios, correspondiente al suministro de desayunos, almuerzos y cenas, conforme a lo solicitado:

Item	Descripción	Valor Unitario (COP)
1	Desayuno	$12.500
3	Almuerzo	$20.500
5	Cena	$16.000

Observaciones:

- La vigencia de esta cotización es de treinta (30) días calendario.
- La unión de avanzar y crecer nos las tramiten ustedes con su apoyo y confianza.

Cordialmente,

Luz Dary Perez Valderrama

LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA
C.C.26.641.634
ADMINISTRADORA
CARBÓN LLANERO CRIOLLO
NIT: 26641434-8
EMAIL.
restaurantecarbonyanero@gmail.com

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 08 de agosto de 2025

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 fría 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 maíz 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:	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 22 de agosto de 2025.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

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

Revisó PJ	Carlos Humberto Mora Trujillo	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.:

RESTAURANTE ENTRE BRASAS
NIT: 40.077 192
Dirección: B/VILLA MONICA
Celular: 313 2621881
Correo:
judyshirleybarraganpena1979@gmail.com

Florencia, Caquetá, 11 de agosto de 2025

Señores
Alcaldía Municipal de Florencia
Secretaría de Gobierno
Ciudad

Referencia: Propuesta económica para suministro de alimentación.

Respetados señores:

A través de la presente, el **Restaurante Entre Brasas**, identificado con NIT 40077192, presenta para su consideración la propuesta de costos correspondiente al servicio de suministro de alimentación diaria, según se detalla:

Ítem	Descripción	Precio Unitario
1	Desayuno	$15.000
2	Almuerzo	$23.000
3	Cena	$18.000

Notas importantes:

- Esta propuesta económica tendrá una validez de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de emisión.

Agradecemos de antemano la atención prestada a la presente cotización. Quedamos atentos para cualquier aclaración o información adicional.

Cordial saludo,

JUDY SHIRLEY BARRAGÁN PEÑA
C.C. 40.077.192
Administradora
Restaurante Entre Brasas

Powered by CamScanner

