Popayán, 26 de junio del 2025

Señores
ALCALDIA DE POPAYAN
La ciudad

Asunto: Cotización
Estamos a sus enteras órdenes.

		COTIZACION MUNICIPIO DE POPAYAN			QARAY
ITEM		**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT.**	**VALOR CON IVA INCLUIDO**
1	**REFRIGERIO**	Refrigerio Sencillo: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con cuatro (4) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, elaborado con masa panificada u hojaldre de harina de trigo u otro cereal, rellena con una preparación salada de proteína de animal roja o blanca y cocida al horno o al carbón, empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo). b) Menú Tipo II: Producto típico tradicional solido de no menos de 200 gramos netos, elaborado a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; cocido o hervido en paquete de hoja vegetal de plátano como preparación final, el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con producto panificado de sal tajado blanco o redondo aliñado y bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida caliente a base de cafeína con lácteo de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. c) Menú Tipo III: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca,	UNIDAD	1	$ 18.500

Nit:16537467-1 3045523638 rodrigo.holguin@gmail.com

		vegetales y tubérculos; freído como preparación final y empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Este menú debe incluir aderezo a base de ají y maní. d) Menú Tipo IV: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, compuesto de dos panificados tajado blanco de 25gr c/u, relleno precocido salado de proteína de animal blanca y derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 35gr. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con dos panificados tajados y en el centro el relleno y derivado lácteo; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. tradicional.			
2	**REFRIGERIO ESPECIAL**	Refrigerio Especial: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado. Opciones de menú con las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto típico tradicional solido de no menos de 350 gramos netos, elaborado a base de proteína de cerdo, arroz blanco, papa, cebolla larga, arveja, sal, pimienta, acompañado de arepa de maíz blanco o insulso; el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. b) Menú Tipo II: Producto alimenticio sólido de no menos de 300 gramos netos, compuesto de dos panificados tipos baguette de 12 cm de	UNIDAD	1	$ 21.000

		largo, relleno precocido salado de proteína de animal blanca, derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 60gr y vegetal fresco deshojado o porcionado (tomate y lechuga). Presentación por unidad compuesto en las partes externas de los dos panificados y en el centro el relleno, derivado lácteo y vegetales; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con paquete individual de salsa (tomate o mayonesa) de 10 gramos c/u y bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Las anteriores opciones de menú deben ser empaquetadas en envases biodegradable pertinentes que permitan la correcta manipulación, transporte y preservacion de los alimentos. Adicionalmente, deberan proporcionarse los cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes), los cuales deberan venir empacados en bolsa de papel parafinado e incluir servilleta individual.			
3	**ALMUERZO**	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bedida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas. Los almuerzos deberán cumplir con los requisitos de higiene y empaque acorde con la normatividad sanitaria existente y deberán incluir sin costo adicional servilletas, platos, vasos y cubiertos (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) en materiales reciclables biodegradables y/o amigables con el medio ambiente, en recipiente con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú., vaso con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con	UNIDAD	1	$ 33.000

		sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. En caso de requerirse previa solicitud del supervisor el operador deberá incluir sin costo adicional vajilla de cerámica y los cubiertos pertinentes.			
4	**ESTACION DE CAFÉ**	Servicio de catering con estación de café de hasta 80 tazas mecanismo automático de servido, infusiones (hasta 50 bolsas) y botellón de agua mineral con dispensador, acompañado de galleta de sal y dulce, tostadas tipo coctel, recipientes en vasos de poliestireno extendido, mezcladores, crema instantánea en sobre stock de 4 gr, azúcar y sustituto dulce en sobre stick de 1gr. Incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa	UNIDAD	1	$ 480.000
5	**AGUA**	Servicio de Hidratación mediante agua 100% potable en Botella PET no retornable por 600ml. Dispuestos en los sitios y/o eventos asignados por el supervisor.	UNIDAD	1	$ 3.700
6	**CARPAS**	Alquiler, instalación y desarme de carpas modulares lona blanca, en buen estado, sin logo, parales metálicos, abierta de 4 x 4 metros. Incluye transporte.	UNIDAD	1	$ 420.000
7	**CARPAS**	Alquiler, e instalación y desarme de carpas modulares lona blanca, en buen estado, sin logo, pareles metálicos, abierta de 6 x 12 metros. Incluye transporte.	UNIDAD	1	$ 1.200.000
8	**SILLAS**	Alquiler de sillas con espaldar sin brazos, blancas, plásticas. Incluye transporte.	UNIDAD	1	$ 3.200
9	**MESAS**	Alquiler de Mesa Tablón: Medida: 2mts x 70 cm Alto: 70cm aproximadamente, capacidad: 8 a 10 personas organizadas cómodamente, estructura en acero plegable, cada una con el debido mantel o vestido blanco. Incluye	UNIDAD	1	$ 48.000
10	**TARIMA**	Alquiler e instalación de Tarima con Carpa a todo costo para los días requeridos de 6m ancho x 6m largo x 60 cm alto. Tarima en hierro con piso de madera y tapete plástico negro. Carpa en hierro de lona blanca de 6m ancho x 6m largo x 4 m alto.	UNIDAD	1	$ 5.200.000

Obra de Autor

11	**ARREGLO FLORALES**	Decoración con arreglo floral tipo centro de mesa tropical o exótico, de hasta tres (3) tipos de flores naturales (anturios, gerberas y heliconias), con follaje en aglomeración y composición esférica y/o triangular, soportado sobre recipiente de cristal, metálico, cerámica, barro o cesta, con espuma floral, cinta y/o listón. Dimensiones de 70 cm de largo por 30 cm de ancho por 40 cm de alto.	UNIDAD	1	$ 380.000
12	**SONIDO**	Servicio de amplificación de sonido con altavoces activos, equipo de sonido pequeño, consola convencional con amplificador 1200 w , (1) micrófonos con soporte y dos (2) micrófonos inalámbricos. Debe incluir operador de audio y equipo portátil con unidad reproductora de USB, CD, DVD. Incluye transporte.	UNIDAD	1	$ 3.000.000
13	**PANTALLAS**	Alquiler e instalación de sistema de pantalla a todo costo por hora, dimensión 3 x 2 metros pitch outdorr full HD monitores electro voice elx 115p con consola. Incluye transporte.	UNIDAD	1	$ 4.100.000
14	**URBANISMO TACTICO**	Servicio de capacitación y muralismo, debe incluir impresiones, pintura, cal, aerosoles, pinceles, thiner, rodillos, brochas; guía o instructor en murales.	UNIDAD	1	$ 6.500.000
15	**DERECHOS DE AUTOR**	DERECHOS DE AUTOR. Pago por concepto de derechos de autor a entidad autorizada por la ley para el recibo de regalías generadas por el uso de Composiciones musicales de artistas intérpretes o ejecutantes (cantantes y músicos) y productores de fonogramas, así como los demás permisos que conduzcan al cumplimiento de la ley en materia de realización de eventos públicos.	UNIDAD	1	$ 5.100.000
16	**INTERPRETE DE LENGUAJE**	Servicio de Interprete lenguaje de señas por hora - Persona certificada como traductor en el lenguaje de señas para acompañar los videos y/o eventos según la necesidad planteada por la secretaría.	HORA	1	$ 800.000
17	**SALON**	Alquiler de salón o auditorio Con capacidad mínima de 50 personas el cual deberá estar registrado ante la cámara de comercio y contar con su permiso de uso de suelos, concepto sanitario vigente expedido por la secretaria de salud municipal	UNIDAD	1	$ 2.900.000
18	**TRANSPORTE**	Servicio de transporte terrestre urbano a todo costo (ida y regreso) dentro del municipio de Popayán para beneficiarios y/o funcionarios y/o usuarios, en vehículos para 4 a 6 pasajeros. Los	TRAYECTO	1	$ 860.000

		trayectos serán establecidos por el Supervisior del contrato			
19	**TRANSPORTE**	Servicio de transporte terrestre rural a todo costo (ida y regreso) dentro del municipio de Popayán para beneficiarios y/o funcionarios y/o usuarios, en vehículos para 4 a 6 pasajeros. Los trayectos serán establecidos por el Supervisior del contrato	TRAYECTO	1	$ 1.600.000
20	**VIDEO BEAM**	Alquiler de ayudas audiovisuales – Video beam	UNIDAD	1	$ 400.000

Valor total Evento $33.067.400

Atentamente,

RODRIGO HOLGUIN POMBO
Propietario Restaurante Qaray
rodrigo.holguin@gmail.com
móvil 3045523638