Señor:
JOSÉ HERNANDO JARAMILLO VALERO
Representante Legal
ASOCIACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE - ACODES
CL 9 # 20 - 63 Florida, Valle del Cauca
Teléfono: 317 2682687

Señor:
JORGE ANDRÉS DUQUE RIVERA
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS – DIOCESIS DE CARTAGO
Calle 6 # 3 – 46, Cartago, Valle del Cauca.
Teléfono: 310 6951352
bancocartago@yahoo.es

Señora:
YUDI VIVIANA CHAPARRO
Representante Legal
Fundación SIENA para el Arte y las Manualidades
CC SANTA FE OF 318, CARTAGO
Teléfono: 322 2147874
fundacionsiena@gmail.com

ALCALDÍA DE CARTAGO
VENTANILLA UNICA
01 OCT 2025
RECIBIDO: 021638
DEPENDENCIA: 1000

Asunto: **SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

Cordial saludo,

Nos dirigirnos a usted a fin de solicitarle la presentación de una cotización para celebrar un convenio de asociación que tendrá por objeto: **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, HUMANOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA POBLACIÓN VULNERABLE, GARANTIZANDO SU ACCESO A LOS ALIMENTOS EN CUATRO ZONAS DE LA CIUDAD DE CARTAGO, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE POBREZA EXTREMA"**, de acuerdo con las siguientes condiciones técnicas:

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
1	Almuerzo: Comida preparada compuesta por: Proteína 100 gramos por porción, de origen animal como: pollo, pescado, res, cerdo. Carbohidratos 150 gramos por porción, como: plátanos, fríjoles, garbanzos, lentejas, papas, tubérculos, maíz, pasta y arroz. Hortalizas, Verduras y/o Vitaminas 150 gramos por porción: vegetales de hojas verdes, zanahoria, tomate, entre otras preparadas en ensalada. Bebida 200 ml jugo de fruta natural o limonada natural en agua o en panela.	38.950	UNIDADES	$	$	$
2	Transporte de alimentos: transporte de alimentos en crudo para preparación en sitio según requerimientos una vez por semana	40	SEMANA	$	$	$

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
3	CUATRO (4) manipuladoras de alimentos: Bachiller con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de 6 meses, quienes estarán a cargo de servir los alimentos en los puntos identificados.	9,5	MESES	$	$	$
4	UN (1) técnico administrativo: técnico en áreas administrativas con experiencia de 6 meses quienes se encargarán del seguimiento administrativo del funcionamiento del programa.	9,5	MESES	$	$	$

PLAZO DE EJECUCIÓN: hasta el 31 de diciembre de 2026.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1) Entregar a los beneficiarios del comedor comunitario apoyo alimentario de comida caliente; a través de una ración diaria cumpliendo con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, bajo condiciones de calidad e inocuidad durante los días de prestación del servicio.
2) Garantizar la prestación del servicio de comedores en 2 zonas de la ciudad (comuna 5 y comuna 7)
3) Realizar acciones de vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios que permitan la prevención, detección oportuna y articulación intersectorial para la atención integral de la malnutrición.
4) Realizar un proceso de selección de beneficiarios.

Atentamente,

LUISA FERNANDA JARAMILLO ARIAS
Secretaria de Desarrollo Social, Humano, Territorio y Participación Ciudadana

Cartago, Valle del Cauca,

Doctora:
LUISA FERNANDA JARAMILLO ARIAS
Secretaria de Desarrollo Social, Humano, Territorio y Participación Ciudadana
Municipio de Cartago Valle
E.S.D

Referencia: Presentación de cotización.

Cordial saludo,

Por medio de la presente enviamos cotización para celebrar convenio de asociación conforme a las condiciones técnicas definidas por usted en la solicitud de cotización:

PRESUPUESTO

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
1	Almuerzo: Comida preparada compuesta por: Proteína 100 gramos por porción, de origen animal como: pollo, pescado, res, cerdo. Carbohidratos 150 gramos por porción, como: plátanos, fríjoles, garbanzos, lentejas, papas, tubérculos, maíz, pasta y arroz. Hortalizas, Verduras y/o Vitaminas 150 gramos por porción: vegetales de hojas verdes, zanahoria, tomate, entre otras preparadas en ensalada. Bebida 200 ml jugo de fruta natural o limonada natural en agua o en panela.	Unidades	38.950	13.500	$ 420.660.000	$ 105.165.000

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
2	Transporte de alimentos: transporte de alimentos en crudo para preparación en sitio según requerimientos una vez por semana	Semana	40	100.000		$ 4.000.000
3	CUATRO (4) manipuladoras de alimentos: Bachiller con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de 6 meses, quienes estarán a cargo de servir los alimentos en los puntos identificados.	Meses	9,5	5.800.000	$ 55.100.000	
4	UN (1) técnico administrativo: técnico en áreas administrativas con experiencia de 6 meses quienes se encargarán del seguimiento administrativo del funcionamiento del programa.	Meses	9,5	2.800.000		$ 26.600.000
					$475.760.000	$135.765.000
					$ 611.525.000	

Valor Total de la Cotización: SEISCIENTOS ONCE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE **($ 611.525.000).**

PLAZO DE EJECUCIÓN: hasta el 31 de diciembre de 2026.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1) Entregar a los beneficiarios del comedor comunitario apoyo alimentario de comida caliente; a través de una ración diaria cumpliendo con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, bajo condiciones de calidad e inocuidad durante los días de prestación del servicio.
2) Garantizar la prestación del servicio de comedores en 2 zonas de la ciudad (comuna 5 y comuna 7)
3) Realizar acciones de vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios que permitan la prevención, detección oportuna y articulación intersectorial para la atención integral de la malnutrición.
4) Realizar un proceso de selección de beneficiarios.

Atentamente,

Fundación SIENA para el Arte y las Manualidades
NIT: 900.638.088-1
Representante Legal
Yudi Viviana Chaparro
Tel: 322 214 7874

ACODES
ASOCIACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Octubre 2025, Cartago Valle Del Cauca

Doctora
LUISA FERNANDA JARAMILLO ARIAS
Secretaria de Desarrollo Social, Humano, Territorio y Participación Ciudadana
Alcaldía Municipal
Cartago, Valle Del Cauca

Referencia: COTIZACIÓN

Cordial Saludo,

De acuerdo con su solicitud, me permito informarles que el valor propuesto para el desarrollo de las actividades propuestas es por **QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE ($ 582.843.000,00),** con el fin de cumplir el objeto: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA POBLACIÓN VULNERABLE, A TRAVÉS DE LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE POBREZA, DEL MUNICIPIO DE CARTAGO",

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
1	Almuerzo: Comida preparada compuesta por: Proteína 100 gramos por porción, de origen animal como: pollo, pescado, res, cerdo. Carbohidratos 150 gramos por porción, como: plátanos, fríjoles, garbanzos, lentejas, papas, tubérculos, maíz, pasta y arroz. Hortalizas, Verduras y/o Vitaminas 150 gramos por porción: vegetales de hojas verdes, zanahoria, tomate, entre otras preparadas en ensalada. Bebida 200 ml jugo de fruta natural o limonada natural en agua o en panela.	Unidades	38950	$ 13.000	$ 430.397.500	$ 75.952.500
2	Transporte de alimentos: transporte de alimentos en crudo para preparación en sitio según requerimientos una vez por semana	Semana	40	$ 85.000	$ 3.400.000	

Correo electrónico: asociacionacodes@gmail.com
Cali, Valle del Cauca.

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE NUTRIENDO INCLUIDO IVA
3	CUATRO (4) manipuladoras de alimentos: Bachiller con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de 6 meses, quienes estarán a cargo de servir los alimentos en los puntos identificados.	Meses	9,5	$ 5.694.000		$ 54.093.000
4	UN (1) técnico administrativo: técnico en áreas administrativas con experiencia de 6 meses quienes se encargarán del seguimiento administrativo del funcionamiento del programa.	Meses	9,5	$ 2.000.000	$ 19.000.000	
					$452.797.500	$130.045.500
					$ 582.843.000	

PLAZO DE EJECUCIÓN: hasta el 31 de diciembre de 2026.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1) Entregar a los beneficiarios del comedor comunitario apoyo alimentario de comida caliente; a través de una ración diaria cumpliendo con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, bajo condiciones de calidad e inocuidad durante los días de prestación del servicio.
2) Garantizar la prestación del servicio de comedores en 2 zonas de la ciudad (comuna 5 y comuna 7)
3) Realizar acciones de vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios que permitan la prevención, detección oportuna y articulación intersectorial para la atención integral de la malnutrición.
4) Realizar un proceso de selección de beneficiarios

Quedando atentos

Jose h Jaramillo

José Hernando Jaramillo Valero
Representante Legal
ACODES

Correo electrónico: asociacionacodes@gmail.com
Cali, Valle del Cauca.

10 de octubre del 2025

Señora.
LUISA FERNANDA JARAMILLO ARIAS
Secretaria de Desarrollo Social.
Municipio de Cartago

Asunto: **Presentación cotización**

Cordial saludo,

De acuerdo con su solicitud me permito remitirles la cotización para la celebración del proceso que tendrá por objeto: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA POBLACIÓN VULNERABLE, A TRAVÉS DE LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE POBREZA, DEL MUNICIPIO DE CARTAGO", de acuerdo con las condiciones técnicas de la tabla 1:

VALOR DE LA PROPUESTA: QUINIENTOS SEIS MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (**$ 506.700.000)**

Tabla 1. PROPUESTA ECONOMICA COMEDORES COMUNITARIOS

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE BANCO ALIMENTOS INCLUIDO IVA
1	Almuerzo: Comida preparada compuesta por: Proteína 100 gramos por porción, de origen animal como: pollo, pescado, res, cerdo. Carbohidratos 150 gramos por porción, como: plátanos, fríjoles, garbanzos, lentejas, papas, tubérculos, maíz, pasta y arroz. Hortalizas, Verduras y/o Vitaminas 150 gramos por porción: vegetales de hojas verdes, zanahoria, tomate, entre otras preparadas en ensalada. Bebida 200 ml jugo de fruta natural o limonada natural en agua o en panela.	Unidades	38.950	$ 10.000	$ 272.650.000	$ 116.850.000

ITEM	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL APORTE BANCO ALIMENTOS INCLUIDO IVA
2	Transporte de alimentos: transporte de alimentos en crudo para preparación en sitio según requerimientos una vez por semana	Semana	40	$ 100.000		$ 4.000.000
3	TRES (3) manipuladoras de alimentos: Bachiller con certificado de manipulación de alimentos y experiencia mínima de 6 meses, quienes estarán a cargo de servir los alimentos en los puntos identificados.	Meses	9,5	$ 4.915.789	$ 46.700.000	
4	UN (1) técnico administrativo: técnico en áreas administrativas con experiencia de 6 meses quienes se encargarán del seguimiento administrativo del funcionamiento del programa.	Meses	9,5	$ 3.000.000		$ 28.500.000
					$ 319.350.000	**$ 149.350.000**
					$ 468.700.000	

PLAZO DE EJECUCIÓN: hasta el 31 de diciembre de 2026.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1) Entregar a los beneficiarios del comedor comunitario apoyo alimentario de comida caliente; a través de una ración diaria cumpliendo con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, bajo condiciones de calidad e inocuidad durante los días de prestación del servicio.
2) Garantizar la prestación del servicio de comedores en 2 zonas de la ciudad (comuna 5 y comuna 7)
3) Realizar acciones de vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios que permitan la prevención, detección oportuna y articulación intersectorial para la atención integral de la malnutrición.
4) Realizar un proceso de selección de beneficiarios

Pbro. JORGE ANDRÉS DUQUE RIVERA
Director Ejecutivo

FUNDACION BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS
Nit. 836.000.459
Calle 13 # 3 - 48 Tel. 212 3521 CARTAGO V.