

COTIZACIÓN ESTÁNDAR

Santiago de Cali, martes 19 mayo de 2026.

Señores
RED SALUD SUR ORIENTE
Atn. Sra. Daniela Caratar
Ciudad

Cordial Saludo:

Es muy grato para Comfenalco Valle dejar para su estudio la siguiente cotización de acuerdo con su solicitud. Estamos seguros de que el Área de Recreación atenderá con calidad, buen servicio y oportunidad su evento.

CLUB CAÑASGORDAS

REFRIGERIOS

Material	Descripción	Tarifas
Empanadas y bebida	Dos (2) empanadas vallunas + jugo en caja 200ml, miní gaseosa 200ml o vaso de gaseosa 280ml.(Para orden de servicio escoger bebida).	12.900
Dedo de queso y bebida	Dedo de queso + jugo en caja 200ml, miní gaseosa 200ml o vaso de gaseosa 280ml.(Para orden de servicio escoger bebida).	11.100
Sándwich sencillo y bebida	Sándwich Sencillo (Jamón y Queso) + jugo en caja 200ml, miní gaseosa 200ml o vaso de gaseosa 280ml.(Para orden de servicio escoger bebida).	13.000

Pandebono y bebida	Dos pandebonos acompañados de bebida caliente café negro o en leche deslactosada o jugo en caja 200ml o mini gaseosa 200ml.(Para orden de servicio escoger bebida).	14.100
Sándwich de pollo carbonara y bebida	Pan Brioché artesanal, pollo desmechado en sus jugos estilo carbonara, jamón, lechugas, tomate confitado y queso + Chips de papas paquete, jugo en caja 200ml, mini gaseosa 200ml o vaso de gaseosa 280ml.. (Para orden de servicio escoger bebida).	29.600
Pincho mixto a la parrilla	Pincho mixto de cerdo y pollo adobado a las finas hierbas terminado en parrilla, acompañado de papa y chimichurri + jugo en caja 200 ml, mini gaseosa 200ml o vaso de gaseosa 280 ml.(Para orden de servicio escoger alimento y bebida).	26.400
Choripán	Pan brioché relleno de Chorizo artesanal de pierna pernil de cerdo asado con chimichurri + jugo en caja 200 ml, mini gaseosa 200 ml o vaso de gaseosa 280 ml.(Para orden de servicio escoger bebida).(Para orden de servicio escoger bebida) .	25.500

ALMUERZOS

Material	Descripción	Tarifas
Menú 1 proteína tipo A	ELECCION PROTEINA TIPO A 140GR	32.500
	Cada plato incuye un arroz especial del chef aromatizado con semillas, papas rústicas al romero, ensalada fresca y bebida jugo natural de fruta de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger opción de proteína y bebida).	
	Pollo relleno de ricotta y jalea de guayaba bañado en salsa de quesos	
	Pollo hindú especias aromáticas en trozos estilo tikka masala	
	Pollo en suprema bañado en salsa mostaza antigua	
	Pollo en suprema bañado en tomates napolitanos	
	Pollo agridulce a la naranja en trozos estilo hong kong	
	Lomo de cerdo estilo chino con piña y vegetales de zanahoria, cebollas y zucchini	
	Bondiola en medallón con salsa de maracuyá, uchuvas y menta	
	Lomo de cerdo en medallón con salsa de 3 quesos	
	Lomo de cerdo agridulce con especias y salsa asiática	
	Albóndigas de res en sus jugos y tomates pomodoro	
	Albóndigas de res salteadas estilo oriental	
	Falafel de garbanzos y zatziki	
	Milanesa de pollo o cerdo.	

Arroz con pollo	Muslo de pollo a las finas hierbas asado al horno sobre un nido de arroz con pollo y mezcla de vegetales, ensalada fresca, papas criollas y limonada de panela, jugo natural de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger bebida).	37.350
Cazuela de la casa	Taza de frijoles, arroz, con toppings de: maduritos, pico de gallo con maíz, ripio de papa, chicharroncitos crocantes, chorizo, arepa y limonada de panela, jugo natural de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger bebida).	31.000
Chuleta valluna	Chuleta de cerdo, arroz blanco, maduro guayabo, ensalada coleslaw, limón y limonada de panela, jugo natural de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger bebida).	37.100
Sancocho valluno	Sancocho valluno, arroz blanco, tostada de plátano, aguacate, pierna pernil de pollo terminada a la brasa bañado en salsa criolla y limonada de panela, jugo natural de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger bebida).	39.900
Fiambre valluno	Envuelto en hoja de plátano, arroz, huevo cocido, chorizo, costilla, muslo de pollo, maduro, arepa y y limonada de panela, jugo natural de temporada o agua fresca aromatizada con o sin azúcar. (Para orden de servicio escoger bebida).	39.400

MESERO

Material	Tarifas
Mesero 8 horas	248.000

***1 mesero por cada 25 personas tipo buffet.**

Nota: el servicio de los meseros es para la atención de la alimentación (refrigerios, almuerzos y la logística que estos conllevan). La estación de café que se encuentra dentro del salón es autoservicio.

POLITICAS Y RECOMENDACIONES

- La empresa debe enviar por este medio, la confirmación del evento con información exacta (fecha, hora de inicio y final, cantidad de personas, actividades a realizar, nombre coordinador del evento con numero celular, entre otros detalles).
- El tiempo límite de respuesta a la solicitud de eventos empresariales, es de 3 días hábiles.
- Las cotizaciones tienen una vigencia de 5 días hábiles y no compromete a ninguna de las partes hasta que se reciba la confirmación escrita.
- El evento debe confirmarse a más tardar 8 días hábiles antes de su fecha de realización, con el fin de garantizar la disponibilidad de los mismos.
- Para efectos de cancelación del evento una vez confirmado, se cobrará el 50% de la tarifa plena del espacio reservado.
- Para proceso de cancelación en temporada baja será de (5) días hábiles antes de la fecha del servicio y (30) días hábiles para temporada alta (semana santa, Noviembre y Diciembre) antes de la fecha del servicio.
- Los tiempos definidos para solicitudes de Alimentos y Bebidas (disminución o aumento) son de 48 horas antes del evento y de cancelación 24 horas antes del día evento.
- Para los casos en que se presente No Show en alimentos y bebidas, se cobrará el 100% de los productos solicitados.

So pena de la imposición de las sanciones de que trata el artículo 845 y S.S del Código de Comercio.

- Los eventos deben confirmarse mediante formato adjunto debidamente diligenciado y firmado.
- Las inquietudes se pueden manifestar por medio vía email, por llamada telefónica o mediante visita empresarial de su asesora.

POLITICAS PARA EL USO DE SERVICIOS EN LOS CENTROS RECREATIVOS

- No se permite el ingreso de Alimentos y Bebidas.
- No se permite el ingreso de mascotas.
- La seguridad de la menor está bajo la total responsabilidad de los padres de familia y/o acudiente responsable.
- El ingreso a la zona de piscinas debe de ser con el traje de baño de lycra nylon, no se permite el ingreso con prendas de vestir.
- El paso por las duchas antes de ingresar a las piscinas es obligatorio.
- Es prohibido el consumo de alimentos dentro de la zona de piscinas.

Agradecemos enviar la siguiente información:

FECHA DE CIERRE CONTABLE	
EMITEN ORDEN DE COMPRA? (SI / NO)	
COORDINADOR EVENTO: NOMBRE Y CELULAR	
NOMBRE QUIEN RECIBE FACTURA:	
DIRECCIÓN ENTREGA FACTURACIÓN:	

CONDICIONES Y FORMA DE PAGO.

Se requiere de la cancelación anticipada del 100% del valor total del evento. Puede efectuar consignación a nombre de Comfenalco Valle, cuenta corriente No. 501031720 Banco Scotiabank Colpatria. FORMATO SISTEMA NACIONAL DE RECAUDO.

Nos permitimos informar que COMFENALCO VALLE Nit. 890.303.093-5 es: Entidad Privada sin Ánimo de Lucro según resolución No 0419 del 13 de febrero de 1.958 (No realizar Retefuente). Autoretenedores de Industria y Comercio según resolución No 188 de febrero de 1.997.

Cordialmente,

Angelica Maria Vallejo Yama
Asesor Empresarial Servicios de Caja
Dirección de servicios Sociales y Relaciones Corporativas
Comfenalco Valle - Cali
Cel. 3147768545
www.comfenalcovalle.com.co