Outlook

SOLICITUD DE COTIZACIÓN 1

Desde Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>
Fecha Vie 24/07/2026 10:05 PM
Para deliciaslatinas904@gmail.com <deliciaslatinas904@gmail.com>

1 archivo adjunto (276 KB)
A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 1 - DELICIAS.pdf;

Cordial Saludo,

Señor
JUAN DAVID URQUINA FUNQUE
Representante Legal
RESTAURANTE DELICIAS LATINAS
NIT. 1.007.761.433
Correo: deliciaslatinas904@gmail.com
Dirección: Cra 14 No. 14-42 centro
Florencia

De manera atenta y respetuosa, me permito remitir el presente asunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Con vocación de servicio,

FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Despacho (E)
Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria | Alcaldía de Florencia, Caquetá

(+57) 601 914 5474 | 01 8000 160 115
secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
https://www.florencia-caqueta.gov.co/
Carrera 12 Calle 14 Esquina - Edificio Notaria Segunda - Piso 8, Barrio el Centro



"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".
Calificar Servicio

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 24 de julio de 2026

Señor
JUAN DAVID URQUINA FUNQUE
Representante Legal
RESTAURANRE DELICIAS LATINAS
NIT. 1.007.761.433
Correo: deliciaslatinas904@gmail.com
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 ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL A CÁRCELES Y PABELLONES DE DETENCIÓN PREVENTIVA DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.

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:

Item	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 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 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***	
Name	*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***	

Name	*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 – Cultura	1.5%
Pro - Deporte	2.0%
Pro - Desarrollo	0.5%
Pro - Adulto	3.0%
Pro – Justicia Militar	2%

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 31 de julio de 2026.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

(ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO)
FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Francisco Antonio Coronel Lopez	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 :	Restaurante Delicia Latina
C.C. ó NIT:	1007761433
Dirección:	Cra 14 Nº 14-42 centro
Ciudad:	Florencia
Teléfono fijo y/o celular:	3106084441
Correo electrónico:	Deliciaslatinas904@gmail.com

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Desayuno Tipo Americano		1	$25.500	1
1	Almuerzo Ejecutivo		1	$22.500	1
1	Cenas tipo Ejecutivo		1	$32.5000	1
			Valor total		$80.500

Observaciones: Los valores especificados en la presente cotización son por pagos de contado en efectivo y/o transferencia bancaria. POLITICA DE LA EMPRESA La confirmación del servicio se debe realizar con un mínimo de tres (3) días anticipados al evento. Valides de la oferta 30 días. Nota: cabe resaltar que para el servicio se debe cancelar desde el primer día las cantidades completas que la empresa haya solicitado. De ante mano agradecemos su confianza, será para nosotros un gran placer prestar nuestros servicios requeridos.

Atentamente,

LUZ DIBIA FONQUE PEÑA
Administradora
Cel. 3106084441

Outlook

SOLICITUD DE COTIZACIÓN 2

Desde Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>
Fecha Vie 24/07/2026 10:08 PM
Para restaurantecarbonllanero@gmail.com <restaurantecarbonllanero@gmail.com>

1 archivo adjunto (276 KB)
A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 2 CARBON LLANERO.pdf;

Cordial Saludo,

Señora
LUZ DARY PEREZ VALDERRRAMA
Representante Legal
EL CARBÓN LLANERO CRIOLLO
Correo: restaurantecarbonllanero@gmail.com
Dirección: Cra 30 # 24 – 17 Ciudadela Florencia

De manera atenta y respetuosa, me permito remitir el presente asunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Con vocación de servicio,

FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Despacho (E)
Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria | Alcaldía de Florencia, Caquetá

(+57) 601 914 5474 | 01 8000 160 115
secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
https://www.florencia-caqueta.gov.co/
Carrera 12 Calle 14 Esquina - Edificio Notaria Segunda - Piso 8, Barrio el Centro



"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".
Calificar Servicio

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 24 de julio de 2026

Señora
LUZ DARY PEREZ VALDERRRAMA
Representante Legal
EL CARBON LLANERO CRIOLLO
Correo: restaurantecarbonllanero@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 ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL A CÁRCELES Y PABELLONES DE DETENCIÓN PREVENTIVA DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.

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*
Miscelaneos				
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 Queso campesino Queso costeño	*35*	*35*	***35***	*1 trozo pequeño*
Cereales / tubérculo 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, tipicos, 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*
Raices/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 – Cultura		1.5%
	Pro - Deporte		2.0%
	Pro - Desarrollo		0.5%
	Pro - Adulto		3.0%
	Pro – Justicia Militar		2%
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 31 de julio de 2026.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Francisco Antonio Coronel Lopez	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.:



Florencia,26/07/2026

Señores
Municipio de Florencia Ciudad

Asunto: Cotización

Dependencia:

Vigencia de cotización: 60 DÍAS

Datos del cotizante

Nombre o razón social :	RESTAURANTE CARBON LLANERO CRIOLLO
C.C. ó NIT:	26.641.434
Dirección:	CARRERA 30 – 24-17 ciudadela siglo xxi
Ciudad:	Florencia Caquetá
Teléfono fijo y/o celular:	3125497539
Correo electrónico:	restaurantecarbonllanero@gmail.com

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Desayuno tipo ejecutivo	1	1	22.500	22.500
1	Almuerzo tipo ejecutivo	1	1	27.500	27.500
1	Cena tipo ejecutivo	1	1	29.500	29.500
			Valor total		79.500

Observaciones:

Firma: Luz Dary Perez V.
Nombre: LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA
C.C.: 26.641.434 de Solano – Caquetá

CARRERA 30 No 34 – 17 PRIMERA ETAPA BARRIO CIUDADELA SIGLO XXI
restaurantecarbonllanero@gmail.com
Florencia – Caquetá
3202359582

Outlook

SOLICITUD DE COTIZACIÓN 3

Desde Secretaría de Gobierno Municipal - Alcaldía de Florencia Caquetá <secgobierno@florencia-caqueta.gov.co>
Fecha Vie 24/07/2026 10:09 PM
Para nefhixperez@gmail.com <nefhixperez@gmail.com>

1 archivo adjunto (275 KB)
A2.P04.F14 Solicitud de cotizacion estudio de mercado 3 EVENTOS MANA.pdf;

Cordial Saludo,

Señor
CESAR AUGUSTO GAITAN RIVERA
Representante Legal
RESTAURANTE Y EVENTOS EL MANÁ CARRERA
Correo: nefhixperez@gmail.com
Florencia

De manera atenta y respetuosa, me permito remitir el presente asunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Con vocación de servicio,

FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Despacho (E)
Secretaría de Gobierno, Seguridad y Participación Comunitaria | Alcaldía de Florencia, Caquetá

(+57) 601 914 5474 | 01 8000 160 115
secgobierno@florencia-caqueta.gov.co
https://www.florencia-caqueta.gov.co/
Carrera 12 Calle 14 Esquina - Edificio Notaria Segunda - Piso 8, Barrio el Centro



"Su opinión es muy importante para nosotros, solicitamos su amable colaboración calificando nuestro servicio".
Calificar Servicio

SOLICITUD DE COTIZACIÓN ESTUDIO DE MERCADO

Florencia, 24 de julio de 2026

Señor
CESAR AUGUSTO GAITAN RIVERA
Representante Legal
RESTAURANTE Y EVENTOS EL MANÁ CARRERA
Correo: nefnixperez@gmail.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 ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL A CÁRCELES Y PABELLONES DE DETENCIÓN PREVENTIVA DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.

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:

Item	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)***	***PORCION SERVIDA (gramos)***	***MEDIDA CASERA***
Frutas				
Frutas	*100-120*	*65-90*	***100***	*1 unidad*
Bebida caliente o fria con leche				
Leche			***240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)***	
Leche de vaca entera liquida	*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 Maiz 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)***	***PORCION 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, tipicos, 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***	
Name	*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)***	***PORCION 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, tipicos, 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***	
Name	*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 ya 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 – Cultura		1.5%
	Pro - Deporte		2.0%
	Pro - Desarrollo		0.5%
	Pro - Adulto		3.0%
	Pro – Justicia Militar		2%
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 31 de julio de 2026.

Para tales efectos, sírvase diligenciar el anexo.

Atentamente,

(ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO)
FRANCISCO ANTONIO CORONEL LOPEZ
Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana

Revisó PJ	Francisco Antonio Coronel Lopez	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 :	Restaurante el Mana
C.C. ó NIT:	1117495680
Dirección:	30 # 24 56 Barrio Ciudadela
Ciudad:	Florencia, Caquetá.
Teléfono fijo y/o celular:	3205679505
Correo electrónico:	nefhizperez@gmail.com

Cotización

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Desayuno Tipo Ejecutivo	$23.000	1	$23.000	$23.000
1	Almuerzo Tipo Ejecutivo	$28.000	1	$28.000	$28.000
1	Cenas tipo e	$30.500	1	$30.500	$30.500
			Valor total		$81.500

Observaciones:

Los valores especificados en la presente cotización son por pagos de contado en efectivo y/o transferencia bancaria.
POLITICA DE LA EMPRESA
La confirmación del servicio se debe realizar con un mínimo de tres (3) días anticipados al evento.
Valides de la oferta 30 días.

Nota: cabe resaltar que para el servicio se debe cancelar desde el primer día las cantidades completas que la empresa haya solicitado. De ante mano agradecemos su confianza, será para nosotros un gran placer prestar nuestros servicios requeridos.

Atentamente,

CESAR AUGUSTO GAITAN RIVERA
C.C # 1117495680
Celular: 3205679505
PROPIETARIO