16/V

ANEXO 001

ESTUDIO DE MERCADO PARA: PRESTAR EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LA POLICÍA NACIONAL, PERTENECIENTE AL COMITÉ TERRITORIAL DE ORDEN PUBLICO DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

La Alcaldía Municipal de Pitalito por intermedio de la secretaría de Gobierno e Inclusión Social, con el fin de realizar el Suministro de alimentación para los miembros de la policía nacional, perteneciente al comité territorial de orden público del municipio de Pitalito Huila, en concordancia con las orientaciones de Colombia Compra eficiente, Guía para elaboración de estudios del sector - *Análisis de mercado.*

Para establecer el precio de mercado de suministro, se solicitaron cotizaciones a diferentes proveedores de los productos objeto del presente proceso, de la siguiente manera:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.

item	DETALLE	UND	CANTIDAD	COTIZACION MULTISERVICIES	COTIZACIÓN TECNISERVICIOS	COTIZACIÓN ADVISORY	MENOR VALOR
1	**DESAYUNO- Menú 1** Huevos pericos (tres unidades, cebolla y tomate), con porción arroz (70gr) y patacón. Café con leche (12oz) y tajada de pan. **Menú 2:** Calentado de frijol y arroz con 100gr de pechuga a la plancha. Jugo natural (14oz). **Menú 3:** Fruta picada (130gr entre mango, papaya y fresa), huevos revueltos (dos unidades) y patacona. Chocolate (12oz) y almojábana (una unidad)	UNIDAD	1	**$ 21.500,00**	**$ 21.000,00**	**$ 20.000**	**$ 20.000**
2	ALMUERZO- **Menu 1**. Sopa de cuchuco (15oz), churrasquito (130gr), arroz tigre (80gr), deditos de yuca (70gr), ensalada criolla (50gr), jugo natural (12oz). **Menú 2**. Sopa de guineo (15oz), filete de tilapia apanado (100gr), arroz al pimentón (80gr), maduro asado (70gr), ensalada pico de gallo (50gr) y naranjada (12oz). **Menú 3**. Sopa de pasta (15oz), lomo de cerdo al horno en salsa de ciruelas (120gr), arroz arcoíris (80gr), puré de papa (70gr), ensalada tropical (50gr), jugo natural (12oz).	UNIDAD	1	**$ 23.900,00**	**$ 24.000,00**	**$ 23.000**	**$ 23.000**
3	**Menú 2:** Pechuga a la parrilla (130gr) con jamón y queso, arroz al pimentón (70gr), ensalada tropical (50gr) y puré de yuca (50gr). Jugo natural (12oz).	UNIDAD	1	**$ 23.900,00**	**$ 24.000,00**	**$ 23.000,00**	**$ 23.000**

Proyectó: David A. Paredes Trujillo Asesor Jurídico SGIS

Revisado por: David A. Paredes Trujillo	Aprobado por: Francisco Javier Cardozo Tovar
Firma:	Firma:
Cargo: Asesor Jurídico	Cargo: Secretario de Gobierno e Inclusión Social

	Menú 3: Hamburguesa con carne de res (125gr), queso, lechuga, tomate, maíz, cebolla grille, y tocineta. Acompañada con papa artesanal de la casa tipo francesa (100gr.) y gaseosa (250ml).						
valor total				**$ 69.300,00**	**$ 69.000,00**	**$ 66.000**	**$ 66.000**

1	Habitación para una (1) persona cama sencilla y baño privado.	UNIDAD	1	**$ 95.000,00**	**$ 93.000,00**	**$ 87.000**	**$ 87.000**
2	Habitación para dos (2) persona en acomodación múltiple con dos (02) camas sencillas y baño privado.	UNIDAD	1	**$ 182.000,00**	**$ 190.000,00**	**$ 160.000**	**$ 160.000**
3	Habitación para tres (3) persona en acomodación múltiple y baño privado.	UNIDAD	1	**$ 253.000,00**	**$ 260.000,00**	**$ 230.000**	**$ 230.000**
valor total				**$ 530.000,00**	**$ 543.000,00**	**$ 477.000**	**$ 477.000**

ITEM	DETALLE	MED	CANT.	MENOR VR OFERTADO
1	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 20.000
2	ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 23.000
2	CENA	UNIDAD	1	$ 23.000
TOTAL				**$ 58.000**

ITEM	DETALLE	CANTIDAD	MENOR VALOR
1	Habitación para una (1) persona cama sencilla y baño privado.	1	**$ 87.000**
2	Habitación para dos (2) persona en acomodación múltiple con dos (02) camas sencillas y baño privado.	1	**$ 145.000**
3	Habitación para tres (3) persona en acomodación múltiple y baño privado.	1	**$ 210.000**
TOTAL			**$ 442.000**

De acuerdo con el análisis del sector realizado por la entidad se requirió a los potenciales proveedores haciendo revisión de precios por cotización para verificar el valor del bien y servicio encontrándose las siguientes personas naturales y jurídicas:

17

- **MULTISERVICES**
- **TECNISERVICIOS**
- **ADVISORY**

En las cotizaciones realizadas se tuvieron en cuenta las especificaciones técnicas de los alimentos a suministrar y el servicio de alojamiento, el plazo del contrato el cual es por monto agotable información relevante para indicar el precio.

Se debe resaltar que estas empresas cuentan con experiencia, capacidad financiera, organizacional y jurídica suficiente para ejecutar el objeto contractual que tiene como fin el suministro de alimentación para los organismos de seguridad, por lo cual las sitúan, sin perjuicio de las exigencias de la entidad dentro del proceso de selección, entre los posibles oferentes que

De igual modo informar que no se encuentra a la fecha una base de datos especializada que permita realizar revisión de los precios del mercado en el suministro de alimentos y servicios de alojamiento en el Municipio de Pitalito toda vez que dentro del municipio no hay central de abastos mayorista sin que haya información en la base de datos SIPSA del DANE.

En atención a las condiciones técnicas y de calidad de los productos para efectos del presente proceso contractual, se tiene en cuenta aspectos generales de mercado frente al suministro que se quieren comprar, individualizando cada uno de sus componentes; de esta manera se establece el precio, lo que soporta el presupuesto estipulado en el análisis de oportunidad y conveniencia evaluar las propuestas presentadas.

Se anexa las respectivas cotizaciones.

Pitalito Huila, 28 de Julio de 2026.

FRANCISCO JAVIER CARDOZO TOVAR
Secretario de Gobierno e Inclusión Social

Proyectó: David A. Paredes Trujillo Asesor Jurídico SGIS

Revisado por: David A. Paredes Trujillo	Aprobado por: Francisco Javier Cardozo Tovar
Firma:	Firma:
Cargo: Asesor Jurídico	Cargo: Secretario de Gobierno e Inclusión Social

18 IV

ADVISORY GROUP S.A.S.
NIT. 900.309.835 - 6

Neiva, 21 de marzo de 2026

Señores:
ALCALDIA DE PITALITO
E. S. D.

Asunto: Propuesta de cotización.

Cordial saludo,

IVAN DARIO LOSADA CORTES, identificado como aparece al pie de mi correspondiente firma, en mi calidad de Representante Legal de ADVISORY GROUP SAS., Por medio de la presente damos a conocer la cotización para el suministro de alimentación y hospedaje para la fuerza pública.

item	DETALLE	UND	CANTIDAD	valor unitario
1	**DESAYUNO- Menú 1** Huevos pericos (tres unidades, cebolla y tomate), con porción arroz (70gr) y patacón. Café con leche (12oz) y tajada de pan. **Menú 2:** Calentado de frijol y arroz con 100gr de pechuga a la plancha. Jugo natural (14oz). **Menú 3:** Fruta picada (130gr entre mango, papaya y fresa), huevos revueltos (dos unidades) y patacona. Chocolate (12oz) y almojábana (una unidad)	UNIDAD	1	**$ 20.000**
2	ALMUERZO- **Menu 1**. Sopa de cuchuco (15oz), churrasquito (130gr), arroz tigre (80gr), deditos de yuca (70gr), ensalada criolla (50gr), jugo natural (12oz). **Menú 2**. Sopa de guineo (15oz), filete de tilapia apanado (100gr), arroz al pimentón (80gr), maduro asado (70gr), ensalada pico de gallo (50gr) y naranjada (12oz). **Menú 3**. Sopa de pasta (15oz), lomo de cerdo al horno en salsa de ciruelas (120gr), arroz arcoíris (80gr), puré de papa (70gr), ensalada tropical (50gr), jugo natural (12oz).	UNIDAD	1	**$ 23.000**
3	CENA- **Menú 1**: Arroz carretero con 80gr de carne asada a la llanera (res, cerdo, pollo sin hueso, chorizo), yuca frita (70gr) y rodajas de tomate (40gr). Jugo natural (12oz). **Menú 2:** Pechuga a la parrilla (130gr) con jamón y queso, arroz al pimentón (70gr), ensalada tropical (50gr) y puré de yuca (50gr). Jugo natural (12oz). **Menú 3:** Hamburguesa con carne de res (125gr), queso, lechuga, tomate, maíz, cebolla grille, y tocineta. Acompañada con papa artesanal de la casa tipo francesa (100gr.) y gaseosa (250ml).	UNIDAD	1	**$ 23.000**
	valor total			**$ 66.000**

Cra. 23 No. 42A - 00 Neiva - Huila
317 590 5761 - 312 765 2614
advisory.groupsas@gmail.com

ADVISORY GROUP S.A.S.
NIT. 900.309.835 - 6

1	Habitación para una (1) persona cama sencilla y baño privado.	1	**$ 87.000**
2	Habitación para dos (2) persona en acomodación múltiple con dos (02) camas sencillas y baño privado.	1	**$ 160.000**
3	Habitación para tres (3) persona en acomodación múltiple y baño privado.	1	**$ 230.000**
valor total			**$ 477.000**

Cordialmente,

IVAN DARIO LOSADA CORTES
Documento de identidad: 1.075.217.857
R.L. ADVISORY GROUP SAS
Nit No. 900.309.835 – 6
Celular: 3175905761
Email: advisory.groupsas@gmail.com – ivanlosadac@gmaila.com

Multi Services
del surcolombiano

Neiva, 21 de Julio de 2026

Señores:

Municipio de Pitalito

Asunto: Propuesta económica para la prestación del servicio

item	DETALLE	UND	CANTIDAD	valor unitario
1	**DESAYUNO- Menú 1** Huevos pericos (tres unidades, cebolla y tomate), con porción arroz (70gr) y patacón. Café con leche (12oz) y tajada de pan. **Menú 2:** Calentado de frijol y arroz con 100gr de pechuga a la plancha. Jugo natural (14oz). **Menú 3:** Fruta picada (130gr entre mango, papaya y fresa), huevos revueltos (dos unidades) y patacona. Chocolate (12oz) y almojábana (una unidad)	UNIDAD	1	**$ 21.500**
2	ALMUERZO- **Menu 1**. Sopa de cuchuco (15oz), churrasquito (130gr), arroz tigre (80gr), deditos de yuca (70gr), ensalada criolla (50gr), jugo natural (12oz). **Menú 2**. Sopa de guineo (15oz), filete de tilapia apanado (100gr), arroz al pimentón (80gr), maduro asado (70gr), ensalada pico de gallo (50gr) y naranjada (12oz). **Menú 3**. Sopa de pasta (15oz), lomo de cerdo al horno en salsa de ciruelas (120gr), arroz arcoíris (80gr), puré de papa (70gr), ensalada tropical (50gr), jugo natural (12oz).	UNIDAD	1	**$ 23.900**
3	CENA- **Menú 1**: Arroz carretero con 80gr de carne asada a la llanera (res, cerdo, pollo sin hueso, chorizo), yuca frita (70gr) y rodajas de tomate (40gr). Jugo natural (12oz). **Menú 2:** Pechuga a la parrilla (130gr) con jamón y queso, arroz al pimentón (70gr), ensalada tropical (50gr) y puré de yuca (50gr). Jugo natural (12oz). **Menú 3**: Hamburguesa con carne de res (125gr), queso, lechuga, tomate, maíz, cebolla grille, y tocineta. Acompañada con papa artesanal de	UNIDAD	1	**$ 23.900**

CARRERA 2 No. 13 – 72Local 01 // CEL: 3103176717 – NEIVA (HUILA)
Correo electrónico: multiservicesdelsurcolombiano@gmail.com

	la casa tipo francesa (100gr.) y gaseosa (250ml).			
valor total				**$ 69.300**

1	Habitación para una (1) persona cama sencilla y baño privado.	1	**$ 95.000**
2	Habitación para dos (2) persona en acomodación múltiple con dos (02) camas sencillas y baño privado.	1	**$ 182.000**
3	Habitación para tres (3) persona en acomodación múltiple y baño privado.	1	**$ 253.000**
valor total			**$ 530.000**

Nuestra cotización tiene vigencia de 30 días calendario, contados a partir de la presentación de la cotización.

Agradecemos la atención prestada.

Atentamente:

Yury Dayana Figueroa Pantevis
C.C.: 1.075.542.632
Representante legal

20N

TecnoServicios
DEL HUILA

Neiva, 21 Julio de 2026

Municipio de Pitalito
Secretaria de Gobierno

Asunto: **COTIZACION PRESTACION DE SERVICIO**

item	DETALLE	UND	CANTIDAD	valor unitario
1	**DESAYUNO- Menú 1** Huevos pericos (tres unidades, cebolla y tomate), con porción arroz (70gr) y patacón. Café con leche (12oz) y tajada de pan. **Menú 2:** Calentado de frijol y arroz con 100gr de pechuga a la plancha. Jugo natural (14oz). **Menú 3:** Fruta picada (130gr entre mango, papaya y fresa), huevos revueltos (dos unidades) y patacona. Chocolate (12oz) y almojábana (una unidad)	UNIDAD	1	**$ 21.000**
2	ALMUERZO- **Menu 1**. Sopa de cuchuco (15oz), churrasquito (130gr), arroz tigre (80gr), deditos de yuca (70gr), ensalada criolla (50gr), jugo natural (12oz). **Menú 2**. Sopa de guineo (15oz), filete de tilapia apanado (100gr), arroz al pimentón (80gr), maduro asado (70gr), ensalada pico de gallo (50gr) y naranjada (12oz). **Menú 3**. Sopa de pasta (15oz), lomo de cerdo al horno en salsa de ciruelas (120gr), arroz arcoíris (80gr), puré de papa (70gr), ensalada tropical (50gr), jugo natural (12oz).	UNIDAD	1	**$ 24.000**

+57 316 42 14 424
tecniservicios.delhuila@gmail.com
Cra 2 No. 13 - 72 local 01
Los Mártires

3	CENA- **Menú 1:** Arroz carretero con 80gr de carne asada a la llanera (res, cerdo, pollo sin hueso, chorizo), yuca frita (70gr) y rodajas de tomate (40gr). Jugo natural (12oz). **Menú 2:** Pechuga a la parrilla (130gr) con jamón y queso, arroz al pimentón (70gr), ensalada tropical (50gr) y puré de yuca (50gr). Jugo natural (12oz). **Menú 3**: Hamburguesa con carne de res (125gr), queso, lechuga, tomate, maíz, cebolla grille, y tocineta. Acompañada con papa artesanal de la casa tipo francesa (100gr.) y gaseosa (250ml).	UNIDAD	1	**$ 24.000**
valor total				**$ 69.000**

1	Habitación para una (1) persona cama sencilla y baño privado.	1	**$ 93.000**
2	Habitación para dos (2) persona en acomodación múltiple con dos (02) camas sencillas y baño privado.	1	**$ 190.000**
3	Habitación para tres (3) persona en acomodación múltiple y baño privado.	1	**$ 260.000**
valor total			**$ 543.000**

Atentamente,

Wendy T. Quintero Murcia

WENDY T. QUINTERO MURCIA
C.C 1.075.297.147